老乡鸡菜品溯源报告

(内部文件 禁止外传)



溯源部门: 食品安全部、研发部、采购部、老乡鸡中央厨房 2024年4月2日

目录

老乡鸡菜品溯源报告	1
第一章《老乡鸡菜品溯源报告》概述	2
第二章 餐厅菜品溯源	11
1 正餐菜品类	
1.1 餐厅现做	13
1.2 半预制	103
1.3 复热预制	136
2 炸品类	
3 主食类	150
4 早餐类	
5 饮品类	
第三章 央厨食材溯源	211
1 生制食材	213
2 热加工半成品	399
3 成品	504
第四章 供应商原料溯源	513
附件: 供应商联系方式	660

第一章《老乡鸡菜品溯源报告》概述

今年"315"曝光的槽头肉等事件,警示我们在日常食品安全工作方面可能存在 检视盲点的问题。为了彻底摸清老乡鸡食品安全风险点,公司组织食品安全部、研 发部、采购部、老乡鸡中央厨房等部门开展"老乡鸡菜品溯源专项行动"。

基于"全面"、"细致"、"实事求是"的行动原则,本次专项行动涵盖老乡鸡所有菜品,针对每一项食材的来源、加工、配送以及餐厅操作等全链路流程,追溯到各环节的根本,并形成《老乡鸡菜品溯源报告》(以下简称为"本报告"),以保障老乡鸡食品安全工作的持续性提升。

一 菜品溯源范围

本次菜品溯源范围覆盖老乡鸡当前 1218 家餐厅共计 226 个 SKU、873 种原料以及 305 家供应商。

二菜品、食材、原料溯源方法

(一) 餐厅菜品信息溯源

1. 餐厅菜品分类:根据餐厅实际操作以及菜品食材在中央厨房或外采供应商处的加工等级,将老乡鸡所有在售菜品划分为"餐厅现做"(含生鲜现做、生切现做、生调现做)、"半预制"(含央厨半预制、外采半预制)和"复热预制"三个类别,保证食材溯源的逻辑严谨和范围全面,并依此溯源所有菜品每一项食材的完整链路。

2. 餐厅菜品信息要点:根据菜品分类制定了详细的菜品溯源信息卡,包含菜品基本信息(含配料)、原料来源、原料加工、原料配送和餐厅操作工艺等要素,保证上游中央厨房或原料供应商食材可追溯,并保障餐厅菜品制作标准化和安全性。

(二) 中央厨房食材信息溯源

- 1. 菜品食材分类:根据食材在中央厨房实际加工方式和程度,将所有食材划分为"生制食材"、"热加工半成品"和"成品"三个类别。
- 2. 菜品食材信息要点:根据食材分类制定了详细的央厨食材溯源信息卡,包括产品基本信息(含过敏原及是否添加防腐剂)、原料来源、工艺流程、配送要求、检测项目及指标、供应商及央厨资质凭证等要素,保证上游供应商(含自有种养基地)食材可追溯,并保障中央厨房食材加工安全标准。

(三) 外采供应商原料信息溯源

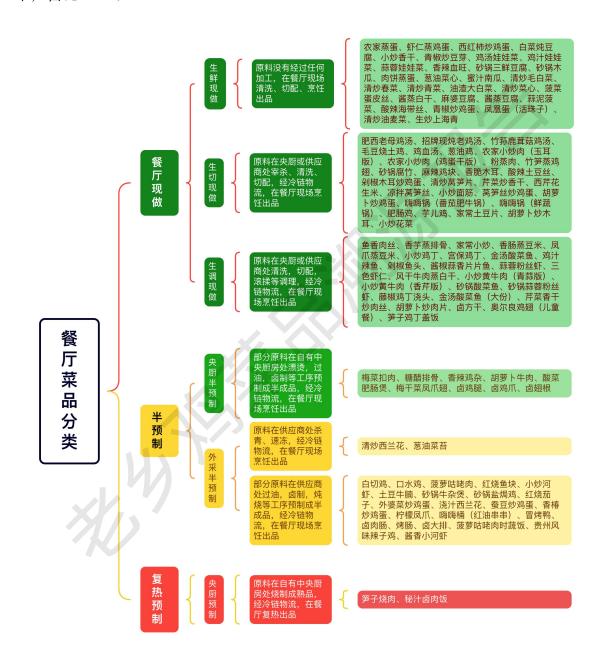
- 1. 基于菜品溯源信息卡和央厨原料溯源信息卡,通过供应商协同软件系统 (SRM),对全部供应商进行追溯管理,追溯 2023 年到货的 116731 批次外采供应商食 材原料。
- 2. 制定了详细的外采供应商原料溯源信息卡,包含原料基本信息(含是否添加防腐剂)、感官指标、检测指标、资质证件、储运方式、供应商信息(含联系方式)等要素,确保了外采原料的安全标准和可追溯性。

三 菜品信息溯源结果

本次溯源行动建立三卡追溯档案 484 个,其中餐厅菜品追溯卡 188 个,中央厨房产品追溯卡 136 个,外采原料追溯卡 160 个。食材原料来源主要分为:老乡鸡种养基地、老乡鸡中央厨房、外采供应商三种。

(一) 餐厅菜品分类

本次溯源行动统计老乡鸡菜品分为:正餐菜品、主食、炸品、早餐、饮品五大类。餐厅正餐菜品 119 个,其中【餐厅现做】84 个,占比 70.6%(生鲜现做 30 个、生切现做 29 个、生调现做 25 个);【半预制】33 个,占比 27.7%;【复热预制】2个,占比 1.7%。



(二) 顾客反馈收集

通过 26 个渠道收集并追溯顾客的反馈(包括美团、饿了么、客服电话、政府转办、微信、微博、抖音、小红书、今日头条、小票评价、大众点评、扫码评价、小程序评价、支付宝口碑评价、自查自纠、皮皮虾、哔哩哔哩、黑猫投诉等),2023年至今收集到 618 万条顾客评价,作为我们食材管理改善的依据。

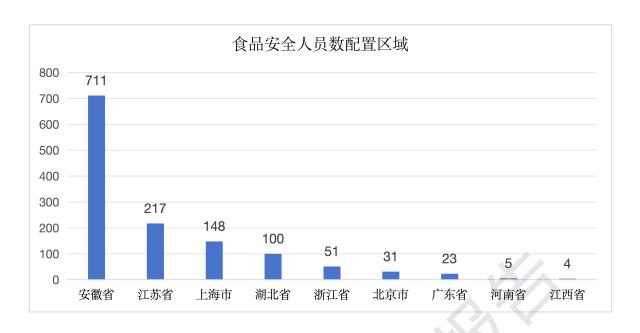
(三) 食品安全检查

- 1. 本次溯源行动摸排了食材供应商(年采购额70万以上)及源头厂家产品食品安全详细情况,建立202家食材供应商信息库(含联系电话,详见附件),以备公司检查部门和政府监管部门实时核查食材原料信息。
- 2. 2023 年至今对全国餐厅进行了 7838 次线下实地食品安全突击检查和 85570 次线上监控检查,对供应商开展了 192 次突击审核,对央厨开展了 24 次突击检查。



数据周期: 2024 年 3 月 数据来源: 老乡鸡安全数据中心

3. 识别了国家最新的食品安全法规要求 30176 条,修订了 873 种原料的验收标准。为了确保法规得到贯彻执行,新配置 2580 名食品安全总监和食品安全员,并进行主要负责人、食品安全相关管理人员食品安全培训,累计参与人数 16288 人次。



数据周期: 2024 年 3 月 数据来源: 老乡鸡安全数据中心

4. 2023年至今政府检查和抽检共1425次,不合格2次,螺丝椒农残和餐具微生物各1次。



数据周期: 2023 年-2024 年 3 月 数据来源: 老乡鸡安全数据中心

(四) 中央厨房溯源

老乡鸡中央厨房 2024 年第一季度在生产的产品合计 136 个,其中生制食材 93 个、热加工半成品 40 个、成品 3 个(卤肉、笋子烧肉、菜根香)。蔬菜平均周转期为 1.5 天,面点类产品平均周转期 2 天,冷藏保存产品平均周转期为 3 天,成品平均周转期为 3 天。央厨现有原料验收标准合计 873 份,工艺流程图 335 份(在用 136 份),管理作业标准 50 份。截止目前央厨食材原料合计检测 3590 批次,其中异常批次 14 批,均已退回供应商;央厨生产 8298 批次产成品,出厂检测合格率 100%。

1. 生制食材

央厨生产的生制食材合计 93 个,其中农产品 63 个(肉类农产品 15 个、蔬菜农产品 48 个),速冻食品 12 个,调味品 13 个,肉制品 4 个,粮食加工品 1 个。此类产品均没有经过热加工,在餐厅均需要经过充分的热加工过程方可食用。

1.1 肉类农产品: 15 个肉类农产品中有 6 个产品为白条鸡(经宰杀、脱毛、净膛后的鸡), 9 个产品为肉或鸡的分切产品。针对肉类农产品央厨对高风险兽药残留进行每天抽检。2024 年截止到 3 月底共检测 78 批次肉类农产品,目前暂未出现异常以及不合格结果。

央厨针对招牌菜肥西老母鸡汤,仅完成活鸡屠宰、净膛工序。截止到3月底共检测332批次活鸡,合格率100%,肥西老母鸡180天日龄达标率100%。现有冷冻、冷藏两种方式,除70家餐厅正在测试冷藏技术外,其他餐厅均为冷冻配送。除肥西老母鸡汤外,其他鸡类菜品食材为外采供应商鸡肉食材。

1.2 蔬菜农产品: 央厨现有 48 个蔬菜农产品, 其中有 37 个毛菜(称量、分装)、 11 个净菜(清洗、消毒、分切、沥水、包装)。大宗蔬菜如螺丝椒、西红柿、娃娃菜等执行当日采摘、产地直供原则。针对蔬菜农产品央厨对高风险农药残留进行批批 检测, 2024 年截止到 3 月底共检测 3102 批次蔬菜, 其中异常以及不合格批次有 10 批次, 分别为生姜 7 次、螺丝椒 3 次, 均已退回供应商。

1.3 速冻食品: 馄饨、汤包、煎饺中的肉馅均采用前夹肉, 经现场品控检测 100%符合要求, 制成的肉馅要求 0-4°C 冷库暂存且在 24 小时内用完, 超时报废, 品控每日现场监督检查肉馅半成品保存情况, 执行率 100%。

1.4 腌制品: 咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油均为腌制产品,咸鸭爪、香肠、风干牛肉 2024 年截止 3 月底共检测 503 批次,产品均合格。

2. 热加工半成品

央厨生产的热加工半成品合计 40 个, 其中速冻食品 20 个, 调味品 12 个, 动物油脂 4 个, 肉制品 2 个, 蛋制品 2 个。此类产品需餐厅进行现场烹饪后方可食用。

3. 成品

央厨现有三款成品,分别为卤肉、笋子烧肉、菜根香。卤肉在餐厅需经过蒸柜 10 分钟蒸制过程方可食用,笋子烧肉在餐厅需经过 5 分钟的烧制过程方可食用。菜根香在工厂经腌制、杀菌制得,为酱腌菜,可开袋即食,截止到 3 月底共检测 83 批次,无异常。

(五) 外采供应商溯源

1. 供应商评级

2023年,老乡鸡全年食材原料采购共计873个 SKU。现有305家食材原料供应商,其中A级供应商占比26%,B级供应商占比59%,C级供应商占比15%。多数为各自领域的头部企业,如益海嘉里、中粮、联合利华、李锦记、海天、农夫山泉、牧原、温氏、圣农、双汇、正大、可口可乐、伊利等。

2. 供应商追溯管理

2023 年全年追溯到货 116731 批次, 异常 2313 批次, 一次到货合格率达 98.02%, 不合格批次产品均退回供应商。2023 年共计追踪审核供应商资质证件 1629 品次; 资质证件不符合我司要求, 系统会自动关闭对应供应商订单下达权限; 全年追踪老 乡鸡中央厨房原料异常反馈 86 起、餐厅及顾客质量反馈 3746 起。

3. 供应商考核与赋能

通过供应商协同软件系统(SRM),对供应商订单合格率、一次到货合格率、质量反馈等多维度,进行月度/季度/半年度/年度考核。针对评价为 C 级的供应商,食品安全部、采购食安组汇同第三方专业级机构人员进行定向赋能,2023 年共现场赋能供应商 51 家。评级为 D 级供应商将终止业务合作。

四 问题与改进方向

板块	问题点	问题点描述	改进方向
	分切、分拣标 准化不足	央厨鸡块分切标准化不足、肉 类产品肥瘦分装均匀度不够, 给终端产品出品标准带来很大 影响、降低了顾客的满意度。	央厨将加大对分切、分拣设备标准化精确度提升的投资,同时加强人工挑拣环节,从而提高产品品质。
	央厨现有产能和产品类别 中厨现有产能和产品类别 限,导致餐厅仍有很多产品能和产品类 要外采,比如净菜类、上新 别有限 期短且需要新增设备的新	央厨现有产能和产品类别有限,导致餐厅仍有很多产品需要外采,比如净菜类、上新周期短且需要新增设备的新品等。	针对此问题,即将投产的上海嘉定央厨、以及正在建设中的200亩老乡鸡合肥官亭中央厨房将在很大程度上解决此问题。
中央	央厨配送效 率问题	目前中央厨房配送周期是一到两天一配送,若想进一步提升食材到店的新鲜度,需要达到每日配送。	上海嘉定区中央厨房投产后或可提高 周转效率。
厨房	检测中心硬件配置问题	目前自有检测能力不足以支撑 门店快速扩张后不断增长的食 材检测需求,部分食材只能委 托第三方机构进行检测,时效 性方面有待提升。	央厨新建的检测中心占地 400 平方,将 于 5 月投入使用,上海嘉定区央厨检测 中心占地 200 平方,将于7 月投入使用, 两个新检测中心的建成将大大提高央 厨的检测能力。
	产品储存方式有待优化	当前由央厨加工产出的产品大部分仍以冷冻形式进行储存和运输,冰鲜产品相对冷冻产品来说口感更佳,但冰鲜对仓储、物流要求较高且保质期较短。	加大对冰鲜储存技术的研究力度,逐步以冰鲜产品代替冷冻产品。
	香辣鸡杂、剁椒鱼头等产品中辣椒胚 芽难以去除	辣椒胚芽经泡发后变大易被顾 客误认为虫子异物,影响顾客 用餐体验。	中央厨房计划增加针对辣椒胚芽的过筛工艺。

外采供应	初级农产品 和初加工农 产品异物风 险	部分初级农产品和初加工农产品的加工过程由于标准化不足存在异物风险,如梅干菜等。	【采购端】: 1、第三方专业机构对供应商进行式审核,帮助供应商发现问题并解决; 2、食品安全团队定期对供应商赋能,提升供应商食品安全和质量管理能力; 3、推动供应商增加异物控制设备来降低异物风险。 【中央厨房端】: 1、鼓泡式清洗机对初级农产品和初加工农产品原料进行清洗; 2、每日运用进口无影灯设备挑拣台对初级农产品和初加工农产品中的异物再次进行挑选; 3、利用X光异物检测机+金属检测机串联,对包装后的产成品进行最后异物检测。
商	蔬菜产品品 种少	由于部分蔬菜农产品农药残留 及虫害问题,蔬菜农产品品质 标准把控难度较大。	【采购端】: 扩充蔬菜类农产品供应商资源库,对蔬菜类农产品供应商加大赋能,提升供应商食品安全及品质管理能力; 【中央厨房端】: 提升对蔬菜类农产品药残虫害检测能力,完善中央厨房的净菜加工处理工艺。

本次溯源工作中,我们深刻认识到当前工作中仍存在着诸多弊病和风险。在溯源调查过程中我们遇到了很多困难和阻力,这些障碍正是既往工作做得不到位的体现。"鸡蛋从外部打破是食物,从内部打破才是生命"。只有在不断地发现问题、解决问题的过程中,企业才能不断提升自身实力,实现可持续发展。

第二章 餐厅菜品溯源

2024年3月,老乡鸡餐厅在售菜品 SKU 226个,包含正餐菜品、早餐、主食、饮品、炸品(具体菜品分类明细见表 2.1 所示)。早餐主要有粥、包子、油条等;正餐菜品主要有蒸菜、炒菜、炖烧菜、汤类等;主食有米饭、面条等;炸品主要是鸡腿、鸡排等;饮品主要包含餐厅现调、瓶装饮料、酒类等。整理汇总成菜品信息卡 188个,其中早餐 21个、正餐菜品 119个、主食 32个、炸品 12个、饮品 4个。

老乡鸡现有产品原材料有873种,原材料来源主要分为:老乡鸡种养基地、老乡鸡中央厨房、外采供应商3种。由于正餐菜品涉及到的处理、加工工艺更为复杂多样,因此,公司将正餐菜品的生产加工等级分为:餐厅现做、半预制、复热预制3大类。餐厅现做指原料未经过任何加工或在自有中央厨房/供应商处进行清洗、切配、滚揉等,经冷链物流,在餐厅现场烹饪制作的菜品;半预制指原料在工厂(自有中央厨房/供应商)处漂烫(杀青)、过油、卤制、炖烧等工序预制成半成品,经冷链物流,在餐厅现场烹饪的菜品;复热预制指原料在自有中央厨房处烧制成熟品,经冷链物流,在餐厅现场烹饪的菜品;复热预制指原料在自有中央厨房处烧制成熟品,经冷链物流,在餐厅复热的菜品。

本章节会着重菜品板块,追溯菜品制作过程中所涉及的各类原料预处理方式, 概述餐厅现有菜品的完整生产信息。

	表 2.1 老乡鸡餐厅在售菜品明细表						
类 别	信息 卡数	产品 数量	产品明细				
	*	//	农家蒸蛋、虾仁蒸鸡蛋、西红柿炒鸡蛋、白菜炖豆腐、鸡汤娃娃菜、鸡汁娃娃菜、青椒炒鸡蛋、小炒香干、砂锅木瓜、香辣血旺、麻婆豆腐、砂锅三鲜豆腐、蒜蓉娃娃菜、蜜汁南瓜、清炒毛白菜、清炒春菜、油渣大白菜、酱蒸豆腐、肉饼蒸蛋、蒜泥菠菜、酸辣海带丝、青椒炒				

正

餐

菜

品

类

119

119

鸡蛋、葱油菜心、清炒青菜、清炒菜心、菠菜蛋皮丝、清炒油麦菜、

生炒上海青、酱蒸白干、凤凰蛋(活珠子)、肥西老母鸡汤(招牌现

炖老鸡汤)、竹荪鹿茸菇鸡汤、农家小炒肉(玉耳版)、农家小炒肉

(鸡蛋干版)、毛豆烧土鸡、葱油鸡、竹笋蒸鸡翅、家常土豆片、麻

辣鸡块、鸡血汤、砂锅腐竹、剁椒木耳炒鸡蛋、胡萝卜炒鸡蛋、小炒

面筋、芋儿鸡、肥肠鸡、粉蒸肉、香脆木耳、酸辣土豆丝、清炒莴笋片、芹菜炒香干、莴笋丝炒鸡蛋、西芹花生米、凉拌莴笋丝、胡萝卜炒木耳、小炒花菜、嗨嗨锅(鲜蔬锅)、嗨嗨锅(番茄肥牛锅)、金汤酸菜鱼、金汤酸菜鱼(大份)、香肠蒸豆米、凤爪蒸豆米、鸡汁辣鱼、剁椒鱼头、小炒黄牛肉(芹菜版)、小炒黄牛肉(青蒜段版)、香芋蒸排骨、家常小炒、芹菜香干炒肉丝、胡萝卜炒肉片、小炒鸡丁、

			砂锅酸菜鱼、三色虾仁、风干牛肉蒸白干、鱼香肉丝、酱椒蒜香片片
			鱼、蒜蓉粉丝虾、宫保鸡丁、奥尔良鸡翅 (儿童) 、卤方干、藤椒鸡
			丁浇头、砂锅蒜蓉粉丝虾、香辣鸡杂、梅菜扣肉、梅干菜凤爪翅、糖
			醋排骨、酸菜肥肠煲、胡萝卜牛肉、卤鸡腿、卤鸡爪、卤翅根、白切
			鸡、口水鸡、葱油菜苔、清炒西兰花、菠萝咕咾肉、红烧茄子、砂锅
			牛杂煲、冒烤鸭、砂锅盐焗鸡、柠檬凤爪、菠萝咕咾肉时蔬饭、贵州
			风味辣子鸡、浇汁西兰花、蚕豆炒鸡蛋、香椿炒鸡蛋、酱香小河虾、
			红烧鱼块、小炒河虾、土豆牛腩、外婆菜炒鸡蛋、烤肠、卤大排、卤
			肉肠、嗨嗨桶(红油串桶)、笋子烧肉、秘汁卤肉饭、笋子鸡丁盖饭、
			鱼香肉丝盖饭
炸			嗨嗨桶 (炸物桶)、炸鸡腿、手枪大鸡腿、香脆薯饼、香脆薯饼 (2个)、
品	12	16	棒棒虾、炸鸡排、香酥鸡米花、傲椒风味翅尖、鸡肉洋葱圈、香芋地
类			瓜丸、生炸大鸡腿、心形大鸡排、大满足拼盘、小酥肉、红糖糍粑
			米饭、紫薯杂粮饭、三黑元气饭、特色鸡汤馄饨、松糕、葱油拌面、
			特色热干面、素面、炸鸡腿时蔬面、粗粮盒、嗨嗨锅(泡椒鸡米花米
			(线)、香辣牛肉面、香菇鸡汤面、番茄鸡蛋面、老鸡扬米面、大盘肥
主			肠鸡手工面、砂锅荠菜鲜肉馄饨、雪菜肉丝面、砂锅番茄米线、嗨嗨
食	32	46	锅(酸菜鱼米线)、大排面、什锦蛋炒饭、香辣鸡丁拌面、肥西老母
类	02	40	鸡汤面、浓香整块鸡汤面、大大大块牛腩面、砂锅原味鸡汤米线、砂
			锅泡椒鸡米花米线、现熬豆粥、小米南瓜粥、白米粥、花卷、老面馒
			头、白面馒头、黑米馒头、栗丁红糖大枣馒头、粗粮黄馍馍、小米粥、
			素粉 (宽) 、粗粮荞麦馒头、清水面、手枪鸡腿时蔬面、红油抄手、
			鸡汤抄手、鸡丁拌面、鸡杂手擀面
			现炸大油条、酥皮萝卜丝馅饼、牛肉盒、紫米饭团、原味肉松饭团、
早			蜜枣谷物饭团、粢饭糕、茶叶蛋、水煮蛋、赤豆糊元宵、原味豆浆、
餐	21	26	手工春卷、香酥牛肉饼、蛋饼、鸡汁辣糊汤、糖糕、老面小笼包、鸡
类			汁汤包、荠菜鲜肉蒸饺、奶黄鸡包、手工烧麦、手工香菇青菜包、手
			工麻辣海带包、手工鲜肉包、大肉包、金陵大肉包
1.1.		11	鸡笼香柠檬茶、苹果山楂红茶、热奶茶、黑糖玫瑰冰粉、冰豆花、摩
饮	_		登罐装可乐、摩登零度可乐、摩登罐装雪碧、摩登罐装芬达、伊利乳
料业	4	19	酸菌饮品(原味)、农夫山泉矿泉水(运动盖)、可乐(机打)、雪
类	754	73	₹ (机打) 、芬达 (机打) 、雪花纯生 (罐装) 、燕京啤酒、劲酒、
			古井小礨子、黄鹤楼小酒

1. 正餐菜品类

2024年3月,餐厅在售正餐菜品119个,其中餐厅现做84个,占比70.6%;其中:生鲜现做30个、生切现做29个、生调现做25个;半预制33个,占比27.7%;复热预制2个,占比1.7%。

1.1 餐厅现做

餐厅现做类的食材原料为生品,餐厅现做分为生鲜现做、生切现做、生调现做3种。

1.1.1 生鲜现做

生鲜现做是指没有经过任何加工的新鲜原料,由餐厅现场清洗、切配、烹饪出品。以下为目前在售生鲜现做类菜品的追溯信息卡。

		味型	咸鲜			
	农家蒸蛋					
基本信息		最佳风味期	2.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡蛋、水、清酱汁调整)、葱花	鸡蛋、水、清酱汁、盐、蚕豆酱、鸡油 (门店根据区域口味调整)、葱花			
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
主要原料来	鸡油	老乡鸡中央厨房自制				
源	清酱汁	烟台欣和企业食品有限公司				
	蚕豆酱	安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司				
原料加工	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调	味			
	配送方式	常温运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	1. 调制蛋液: 将鸡蛋打成蛋液, 然后将 650g 鸡蛋液、30g 鸡油、10g 清酱汁、20g 盐、1800g 水、30g 蚕豆酱混合并用打蛋器搅拌均匀, 直至蛋清、蛋黄完全打散; 2. 过滤: 用过滤网滤出蚕豆酱残渣; 3. 蒸制: 蒸柜上汽后, 蒸 5 分钟, 焖 1 分钟。				

	虾仁蒸鸡蛋	味型	咸鲜				
基本信息	71 PM// 424	最佳风味期	2 小时	000			
	加工等级	餐厅现做					
	配 料	鸡蛋、鸡油、清酱汁 油、葱花	鸡蛋、鸡油、清酱汁、盐、蚕豆酱、虾仁、蒸鱼豉油、芝麻香油、葱花				
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养奶 利辛老乡鸡养殖有[0					
原料来源	蚕豆酱	安庆市胡玉美酿造食	食品有限责任	公司			
	虾 仁	湛江国联水产开发有限公司 湛江港洋水产有限公司					
 原料加工	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调味					
	鸡 油	老乡鸡中央厨房自制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	型 7.大 E1 和	每 24 小时一配 合肥、六安					
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域			
	烹饪方式	蒸	-				
		1. 调制蛋液: 将鸡蛋打成蛋液, 然后将 600g 鸡蛋液、30g 鸡					
		油、10g 清酱汁、17	g盐、1700g	水、30g 蚕豆酱混合并用打蛋			
松二		器搅拌均匀,直至蛋清、蛋黄完全打散;					
餐 厅 操作工艺	制作工艺	2. 蛋液过滤: 用过泡	虑网滤出蚕豆	豆酱残渣;			
***************************************	(10 份)	3. 蛋液蒸制: 蒸柜上汽后, 蒸 5 分钟, 焖 1 分钟;					
	L''/	4. 虾仁蒸制: 蒸柜上汽后, 蒸 15 分钟;					
	7)	5. 最后在蒸制好的鸡蛋上面,加入1颗蒸熟的虾仁,淋上3g					
		蒸鱼豉油、2g 芝麻花	香油。				

基本信息	西红柿炒鸡蛋	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡蛋、西红柿、大豆	豆油、盐、鸡精、	、玉米淀粉		
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养死 利辛老乡鸡养殖有[6		//		
原料来源	西红柿	产地: 四川、山东		17//		
	玉米淀粉	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 南京甘汁园股份有限公司				
B M + m →	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调味				
原料加工	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六安日	以外区域		
	烹饪方式	炒				
松口		1.下人 200g 大豆油	、575g 鸡蛋液,	炒成蛋片, 出锅备用;		
餐厅 操作工艺	制作工艺	2.下入 50g 大豆油、1800g 西红柿块、8g 盐、8g 鸡精,大火翻				
	(10 份)	炒;				
		3.再下入鸡蛋片、24	4g 水淀粉,翻炒	均匀。		

	白菜炖豆腐	味型	咸鲜			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	豆腐、大白菜、炒茅 熟猪油	京基料 (生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)			
	豆腐	安吉祖名豆制食品表				
原料来源	大白菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房				
	豆腐	餐厅现场清洗、切	ric			
压物 ++ 丁	大白菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
原料加工 	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房自治	制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	型 /大 国 扣	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	烧				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	1.下入 50g 大豆油、70g 熟猪油、30g 蒜子,炒出香味; 2.下入 900g 水、炒菜基料包 1 袋、3 盒豆腐,炖烧入味; 3.下入 800g 白菜段,烧开后转小火,再次炖烧入味。				

		味型	咸鲜			
基本信息	鸡汤娃娃菜	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	娃娃菜、老鸡汤 (老	芝 母鸡、盐、鸡	油等)		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南		. 17//>		
原料来源	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房				
	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房炼制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	二、六 田 和	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	烫				
餐厅	/>	1. 老鸡汤炖制:每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮,冷藏 20 分钟;				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,烧 开后炖制 60 分钟; 取 220g 娃娃菜,在沸水汆烫 2 分 30 秒; 				
				加入 330g 老鸡汤出品。		

	鸡汁娃娃菜	味型	咸鲜			
基本信息		最佳风味期	半小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	娃娃菜、上汤汁料()	水、鸡胸肉丝、	胡萝卜、木耳、盐等)		
原料来源	娃娃菜	产地: 甘肃、云南	产地: 甘肃、云南			
冰叶木 伽	上汤汁料	老乡鸡中央厨房				
原料加工	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
冰件加工	上汤汁料	老乡鸡中央厨房烧制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	能 达凡别	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	烫				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 上汤汁料加热后保持 80℃保温; 取 150g 娃娃菜,在沸水氽烫 1 分 30 秒; 将烫好的娃娃菜放入餐具中,加上 110g 上汤汁料出品。 				

	青椒炒豆芽	味型	咸鲜微辣		
基本信息		最佳风味期	1 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	绿豆芽、大豆油、	青椒、盐、鸡料	青	
	绿豆芽	安吉祖名豆制食品	有限公司	. 17//>	
原料来源	青 椒	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
臣利于	绿豆芽	餐厅现场清洗、切配			
原料加工	青椒	供应商清洗、切配	后配送至餐厅		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	新	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六多	 以外区域	
餐厅	烹饪方式	炒			
操作工艺	制作工艺 (5 份)	下人 120g 大豆油,1000g 绿豆芽、100g 青椒、12g 盐、12g 鸡精,大火爆炒出品。			

	小炒香干	味型	咸鲜微辣			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	香干、大豆油、熟绿油、蒸鱼豉油、盐		工小米辣、青椒、炒菜基料 (生		
	香 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
原料来源	青 椒	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房				
	香 干	餐厅现场清洗、切	記			
	丰 #67	新鲜毛菜配送至各	餐厅,餐厅现场	清洗、切配		
原料加工	青 椒	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房自制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	起达/时列	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (12 份)	 下人 100g 大豆油、100g 熟猪油、60g 拍蒜、10g 鲜红小米辣炒出香味; 下人 1900g 香干、炒菜基料 1 袋、400g 青椒,大火爆炒出品 				

		味型	咸鲜			
基本信息	肉饼蒸蛋	最佳风味期	2 小时			
	加工等级	餐厅现做		,		
	配 料	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		大豆油等)、淀粉、老鸡汤、水、鸡蛋、红椒、葱、鸡		
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房		\ \\//\>		
	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
原料来源	鸡油	老乡鸡中央厨房				
	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分切、滚揉				
原料加工	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡蛋	餐厅现场打蛋				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	HUKE/PJ/93	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	蒸				
餐厅操作工艺	制作工艺 (1 份)	均匀; 2. 肉馅调配 (9 精和 100g 水,加入 20g 淀粉 3. 肉饼蒸蛋操作 将肉馅中心部	份): 取 1000g 搅拌上劲后再 , 搅拌均匀; = (1 份): 在邻 按压出凹陷小部	80g 老鸡汤、20g 生抽, 搅拌 谓理肉丝剁碎, 加入 10g 鸡加 100g 水, 再次搅拌上劲, 餐具中放 130g 肉馅, 用汤勺窝, 并打入一颗鸡蛋; 出品时撒 1g 葱花和 1g 红椒		

	砂锅木瓜	味型	香甜	(AEXI-S)		
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	木瓜、冰糖、陈皮				
原料来源	木瓜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
原料加工	木瓜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	配送方式	冷链运输	-2/			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六除合肥、	安		
	烹饪方式	砂锅烧制				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 10 份糖水调制:锅中下入750g 水、125g 冰糖,大火小火熬制5分钟,备用; 2. 将8g 陈皮丝平铺在砂锅底部,放入160g 木瓜块,加水,烧开后煮制3分钟,以桂花点缀出品。				

	香辣血旺	味型	香辣			
基本信息		最佳风味期	3 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡血、血旺料(剁椒	以、香葱、鸡油、	蒸鱼豉油、蒜子、生姜等)		
EE VOL -He MEE	鸡血	老乡鸡中央厨房		X /A		
原料来源	血旺料	老乡鸡中央厨房		0,44		
EE Vol. Lu. T	鸡血	老乡鸡中央厨房煮制定型,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	血旺料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	T 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安口	以外区域		
餐厅	烹饪方式	蒸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 取 180g 鸡血置于餐具中,在血旺上均匀倒入 50g 血旺料; 2. 蒸柜上汽后,蒸制 10 分钟出品。				

	麻婆豆腐	味型	麻辣			
基本信息		最佳风味期	1小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料 豆腐、麻婆豆腐料(郫县红油豆瓣、大豆油、去皮菜籽油等)、玉米淀粉、老抽					
	豆 腐		安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司			
原料来源	麻婆豆腐 料	老乡鸡中央厨房				
	玉米淀粉	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 南京甘汁园股份有限公司				
Frank Lucy	豆腐	 餐厅现场清洗、切 	配			
原料加工	麻婆豆腐 料	老乡鸡中央厨房分	切、炒制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六多	安		
	1	每 48 小时一配	除合肥、方	六安以外区域		
	烹饪方式	烧				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (11 份)	1. 锅中下入 700g 水、麻婆豆腐料 1 袋、4g 老抽, 烧开; 2. 下入 5 盒分切后的豆腐, 烧开后炖烧 3 分 30 秒; 3. 最后下入 80g 水淀粉, 烧制 30 秒, 使豆腐均匀裹上汤汁。				

	砂锅三鲜豆腐	味型	咸鲜	
基本信息		最佳风味期	0.5 小时	
	加工等级	餐厅现做		
	配 料	豆腐、木耳、三鲜豆等)、白玉菇、开酒		干咸肉、母鸡、菜籽油、盐
	豆腐	安吉祖名豆制食品不扬州市龙伟食品有限		X /A
	干木耳	东宁山友食用菌科技 天和农业集团浙江。		
	三鲜豆腐汤料	老乡鸡中央厨房		
原料来源	白玉菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司		
	开背虾	湛江国联水产开发 湛江港洋水产有限 2		
	豆 腐	豆腐配送至各餐厅,	餐厅现场清洁	先、切配
	木耳	老乡鸡中央厨房泡	发、清洗	
原料加工	三鲜豆腐汤料	老乡鸡中央厨房清洁	先、切配、熬制	刮
	白玉菇	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配		
	开背虾	供应商去头、去虾组	浅、速冻	
	配送方式	冷链运输		
原料配送	型力大田和	每 24 小时一配	合肥、六安	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六岁	 安以外区域
	烹饪方式	砂锅烧制		
		1. 锅中倒入 1050g	三鲜豆腐汤料	直至烧开;
## 		2. 下人 1200g 豆腐	5,烧开后炖煮	55分钟;
餐 厅 操作工艺	制作工艺	3. 取 60g 木耳、50)g 白玉菇,炖	煮 3 分钟,放置备用;
1×11-1-1	(5 份)	4. 均匀舀取 260g	炖好的三鲜豆 /	窝、80g 汤汁至砂锅;
		5. 将 3 颗焯水后的开背虾放置于豆腐上,汤汁烧开后煮 1 分钟,撒上 1g 葱花出品。		

	蒜蓉娃娃菜	味型	蒜香			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	娃娃菜、蒜蓉酱(力 盐、鸡精、白砂糖、		生抽、蚝油、白砂糖等)、 支油		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南				
原料来源	蒜蓉酱	聚慧食品科技 (重庆) 有限公司 四川新雅轩食品有限公司				
原料加工	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
	HLZ-/-1/91	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	蒸				
餐厅操作 工艺	制作工艺(1份)	 调味料配制 (12 份): 500g 蒜蓉酱、18g 盐、10g 鸡精、5g 白砂糖、20g 剁椒、15g 蒸鱼豉油; 取 150g 娃娃菜上加入 40g 调味料; 				
	111	3. 蒸柜上汽后, 蒸	系制 8 分钟出品	1.		

	蜜汁南瓜	味型	甜	
基本信息	五 们 用 / 瓜	最佳风味期	3 小时	
	加工等级	餐厅现做		
	配 料	南瓜、白砂糖		
原料来源	南 瓜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司		
原料加工	南 瓜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配供应商清洗、切配后配送至餐厅		
	配送方式	冷链运输		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
	日山(之)円(万)	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域
餐厅	烹饪方式	蒸		
操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 150g 南瓜,再加 2. 蒸柜上汽后,蒸		

	清炒毛白菜	味型	咸鲜			
基本信息	有沙七口来	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	毛白菜、大豆油、熟	猪油、蒜子、	鸡精、白砂糖、盐		
原料来源	毛白菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
医似色工	毛白菜	新鲜毛菜配送至各餐	厅,餐厅现场	清洗、切配		
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制	1			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安 除合肥、六安	学以外区域		
	烹饪方式	炒炒	IN EINE () ()	N9771-34		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (5 份)	1. 下入 30g 大豆油、30g 熟猪油、50g 蒜子,炒出香味; 2. 下入 1300g 毛白菜、10g 盐、6g 鸡精、3g 白砂糖,大火爆炒至断生; 3. 最后下入 30g 大豆油、30g 熟猪油,翻炒均匀出品。				

	清炒春菜	味型	咸鲜				
基本信息	相妙母木	最佳风味期	0.5 小时				
	加工等级	餐厅现做					
	配 料	春菜、大豆油、熟	·猪油、蒜子、	盐、鸡精、白砂糖			
原料来源	春 菜	蜀海供应链管理有限公司					
原料木 源	熟猪油	老乡鸡中央厨房					
原料加工	春菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配					
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	三、	每 24 小时一配	合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
	烹饪方式	炒					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (8 份)	 下人 50g 大豆油、100g 熟猪油、70g 蒜子,炒品味; 下人 1700g 春菜、12g 盐、12g 鸡精、4g 白砂糖、1水,大火爆炒断生出品。 					

	油渣大白菜	味型	咸鲜微辣				
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	餐厅现做					
	配 料	大白菜、油渣(猪板油)、鸡油、熟猪油、蒜子、生姜、干组盐、炒菜基料(生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)					
原料来源	大白菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司					
	油渣(猪板油)	老乡鸡中央厨房					
	鸡油	老乡鸡中央厨房					
	熟猪油	老乡鸡中央厨房					
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房	•				
	大白菜	新鲜毛菜配送至各	餐厅,餐厅现场	清洗、切配			
原料加工	油渣	老乡鸡中央厨房炼行	制				
冰件加工	鸡油	老乡鸡中央厨房自行	制				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼行	制				
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
	FLC2/17/93	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域			
* /	烹饪方式	烧					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 下入 100g 鸡油、80g 熟猪油、60g 蒜子、60g 生姜、7g 干红椒,炒出香味; 下入 200g 油渣,翻炒均匀; 下入 300g 水、5g 盐、1 袋炒菜基料、2200g 大白菜,炖烧入味出品。 					

	酱蒸豆腐	味型	酱香微辣	APPLA .			
基本信息	El W.7TV∭	最佳风味期	3 小时				
	加工等级	餐厅现做	餐厅现做				
	配 料	豆腐、酱蒸白干料(螺丝椒、鸡油、蚕豆辣酱、老干妈等)					
原料来源	豆 腐	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司					
/4\1-1\7\C\04\	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房					
原料加工	豆 腐	餐厅现场清洗、切配					
水料加工	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房切]配、搅拌均匀	15			
	配送方式	冷链运输					
原料配送	無1,大日和	每 24 小时一配	合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
餐厅	烹饪方式	蒸					
操作工艺 制作工艺 1. 取 160g 豆腐, 辅以 60g 酱蒸白干料; (1 份) 2. 蒸柜上汽后, 蒸制 20 分钟出品。							

	-Hr No -Hr -Hr	味型	咸鲜	(A) BEA	
基本信息	蒜泥菠菜	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	菠菜、大豆油、熟猪	治油、蒜子、盐、	鸡精	
原料来源	菠 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	熟猪油	老乡鸡中央厨房			
压W +n T	菠 菜	新鲜毛菜配送至各餐	· 行,餐厅现场清	青洗、切配	
原料加工 	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安 除合肥、六安L	以外区域	
	烹饪方式	炒	I		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 取 2100g 菠菜段,置于沸水中汆烫 30 秒; 锅中下入 150g 大豆油、50g 熟猪油、60g 蒜子,炒出香味; 下入烫制后的菠菜段、20g 盐、12g 鸡精,大火翻炒均匀后出品。 			

	酸辣海带丝	味型	酸辣		
基本信息		最佳风味期	1 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	干海带丝、大豆油、蒜子、干红椒、剁椒、盐、鸡精、生抽、 陈醋			
原料来源	干海带丝	山东海之宝海洋科技有限公司 荣成爱伦湾食品有限公司			
原料加工	干海带丝	餐厅现场泡发			
原料配送	配送方式	常温运输			
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 下入 200g 大豆油、100g 蒜子、7g 干红椒、50g 剁椒,炒出香味; 加入 1400g 泡发后的海带丝、10g 盐、10g 鸡精、50g 生抽、40g 陈醋,大火爆炒 2 分钟出品。 			

	青椒炒鸡蛋	味型	咸鲜微辣	CALM.	
基本信息	日仰外夕/马虫	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	鸡蛋、青椒、大豆油、蒜子、盐、鸡精			
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖 利辛老乡鸡养殖有限		*/^	
原料来源	青 椒	安徽菜多多农产品有合肥疏美多农业种植合肥韵绿农副产品有安徽旺康农副产品有安徽旺康农副产品有蜀海供应链管理有限武汉中团优选食品有	有限公司 限公司 限公司 公司		
压炒 to T	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调味			
原料加工	青椒	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安除合肥、六安	 	
	烹饪方式	炒	I		
餐厅操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中下入 200g 大豆油,将 600g 鸡蛋液炒成鸡蛋片,盛出备用; 锅中下入 100g 大豆油、1400g 青椒、60g 蒜子、20g 盐、10g 鸡精,爆炒至青椒断生; 最后加入鸡蛋片,翻炒均匀出品。 			

基本信息	葱油菜心	味型	豉香		
		最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	菜心、豉油汁 (大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等)			
原料来源	菜 心	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司 重庆聚慧食品有限公司 四川新雅轩食品有限公司			
原料加工	菜心	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
原料配送	配送方式	冷链运输			
	配送周期	每24小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
餐厅 操作工艺	烹饪方式	烫			
	制作工艺 (1 份)	1. 取 150g 菜心,在沸水中氽烫 60 秒; 2. 将烫好的菜心放入餐具中,淋上 30g 豉油汁出品。			

		味型	咸鲜		
基本信息	清炒青菜	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	青菜、大豆油、熟猪	者油、盐、鸡	精、白砂糖	
原料来源	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	熟猪油	老乡鸡中央厨房			
压炒 to T	青 菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制	钊		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	型 济 田 和	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
餐厅	烹饪方式	炒			
操作工艺	制作工艺(5份)	锅中下入 100g 大豆油、40g 熟猪油、1300g 青菜、12g 盐、6 鸡精、3g 白砂糖,大火爆炒 2 分钟出品。			

	Note has the A	味型	咸鲜			
基本信息	清炒菜心	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	菜心、大豆油、乳	熟猪油、蒜子	、鸡精、白砂糖、盐		
原料来源	菜心	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
医似 4++ 丁	菜 心	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅:	现场清洗、切配		
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	时一配 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (6 份)					

	菠菜蛋皮丝	味型	咸鲜			
基本信息	以 木虽及三	最佳风味期	2小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	菠菜、蛋皮、盐	、鸡精、白	白砂糖、红椒、芝麻香油、大豆油		
原料来源	菠 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房				
压W to T	菠 菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	蛋 皮	老乡鸡中央厨房煎制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安 每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅操作	烹饪方式	烫 1. 菠菜焯水: 取 1330g 菠菜, 在沸水中汆烫 60 秒捞出, 纯净水冲凉, 挤干水分, 切成段状, 备用;				
工艺	制作工艺 (10 份)	2. 在备好的菠菜段、200g 蛋皮丝中加入 6g 盐、6g 鸡精、3g 白砂糖、10g 红椒、30g 芝麻香油、20g 大豆油, 拌匀出品。				

	>= \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	味型	咸鲜			
基本信息	清炒油麦菜	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	油麦菜、大豆油、	熟猪油、盐	、鸡精		
原料来源	油麦菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
原料加工	油麦菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房爆	集制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	型水田和	每 24 小时一配	合肥、六多	द		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、方	安以外区域		
餐厅	烹饪方式	炒				
操作工艺	制作工艺(5份)	下入 100g 大豆油、50g 熟猪油、1300g 油麦菜、15g 盐、10g 鸡精,大火爆炒 2 分钟出品。				

		味型	咸鲜		
基本信息	生炒上海青	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	上海青、大豆油、	熟猪油、蒜	子、盐、鸡精	
原料来源	上海青	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	熟猪油	老乡鸡中央厨房			
臣利加丁	上海青	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房爆	东制		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	型光用和	每 24 小时一配	合肥、六安	3	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域	
	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (5 份)	1. 下入 80g 大豆油、80g 熟猪油、60g 蒜子,爆出香味; 2. 下入 1300g 上海青、12g 鸡精、12g 盐,大火爆炒 3 分出品。			

	酱蒸白干	味型	酱香微辣		
基本信息		最佳风味期	2 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	白干、酱蒸白干	料(螺丝椒、鸡	油、蚕豆辣酱、老干妈等)	
原料来源	白 干	扬州市龙伟食品有限公司 安吉祖名豆制食品有限公司			
MATAN WA	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房			
原料加工	白干	餐厅现场清洗、切配			
<i>「</i> 永平川工	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安			
	11位月初	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸			
操作工艺	制作工艺 (9 份)	1.将 1200g 白干、610g 酱蒸白干料、180g 蒜子, 拌匀备用 2.分装到餐具后, 在上汽的蒸柜中, 蒸制 20 分钟出品。			

	凤凰蛋/活珠 子	味型	1	Light of the second		
基本信息		最佳风味期	3 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配料表	凤凰蛋		X/A		
原料来源	凤凰蛋	永城市郑氏养殖专业合作社				
原料加工	凤凰蛋	餐厅清洗后现蒸				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	三 米国和	每 24 小时一配	合肥、六安			
	正 达问别	配送周期 每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
協 -佐丁士	烹饪方式	蒸制				
操作工艺	制作工艺	蒸柜上汽后,蒸制 30 分针	中 。			

1.1.2 生切现做

生切现做是指在央厨或供应商处进行宰杀、清洗、分切等初步处理的生品原料, 经冷链物流配送, 餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售生切现做类菜品的追溯信息卡。

	肥西老母鸡	味型	咸鲜			
基本信息	汤	最佳风味期	3 小时	180天海		
	加工等级	餐厅现做	_<<	()->		
	配 料	肥西老母鸡、鸡酒	抽料、水、盐			
压% 4.2	肥西老母鸡	老乡鸡中央厨房				
原料来源	鸡油料	老乡鸡中央厨房				
医奶++	肥西老母鸡	西老母鸡 老乡鸡中央厨房屠宰				
原料加工	鸡油料	老乡鸡中央厨房炼制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	炖				
餐厅 操作工艺	制作工艺	 每1只鸡使用2g盐均匀揉搓鸡的表皮,处理后冷藏20分钟; 在锅中加入1只鸡、75g鸡油料、5500g农夫山泉水炖煮20分钟(根据鸡的大小,调味品适度增减); 将肥西老母鸡捞出后冷却至常温,剁成1.0cm×2.0cm×3.0cm的块状; 剁好的鸡块放入汤中,加入35g盐炖煮15分钟; 出品前捞去浮沫。 				

		味型 咸鲜				
基本信息	竹荪鹿茸菇鸡汤	最佳风味期	3 小时	N		
	加工等级	餐厅现做				
	配 料			座肉)、菌菇包(竹荪菇、 冰糖、花雕酒、姜片、水		
	菌菇包	云南鸿贵食品有N 广运农业生物科技		限公司		
Prophylia II Albania	岭南黄	江山温氏畜牧有限公司				
原料来源	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司				
	菌菇包	 供应商泡发、挑选	达、分装			
原料加工	鸡块 (岭南黄)	老乡鸡中央厨房屠宰、分切				
	瘦肉块 (后座肉)	老乡鸡中央厨房切块				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	#1,74,E1,#H	每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
33/	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 汤底制作(10份):3000g 农夫山泉水、16g 花园16g 盐、12g 冰糖; 取700g 鸡块、200g 猪肉汆烫后备用; 在每个汤盅内放入17g 菌菇、55g 汆水后鸡块汆水后的瘦肉块、1g 姜片、290g 汤底; 汤盅放入蒸柜蒸制35分钟; 出品时撇去浮油。 		·烫后备用; 菇、55g 氽水后鸡块、15g 、290g 汤底;		

	农家小炒肉 (鸡蛋干版	味型	香辣			
基本信息	本)	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料			丝椒、鸡蛋干、盐、蒜子、大 急汁、青椒酱、白砂糖等)		
problet ske tere	前夹肉、五花肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司				
原料来源 	螺丝椒	产地: 山东、海南				
	鸡蛋干	四川众润食品有限公司 沈师傅食品有限公司				
	小炒肉调料					
	肉片 (前夹肉、五花 肉)	老乡鸡中央厨房冷冻切片				
原料加工	螺丝椒	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅理	现场清洗、切配		
	绿丝似	供应商清洗、切配、包装后配送至各餐厅				
	小炒肉调料	老乡鸡中央厨房自制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	乱运河朔	每 48 小时一配	除合肥、六岁	安以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 将800g 肉片用60g 大豆油煸炒至油脂渗出; 下入60g 蒜子一起炒香; 下入150g 调味料炒至肉片上色,备用; 将60g 大豆油烧热,加入940g 螺丝椒和6g 食盐进行炉下入100g 鸡蛋干和煸炒好的肉片大火翻炒出锅。 				

	农家小炒肉 (玉耳版本)	味型	香辣	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE		
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		整板、玉耳、盐、蒜子、大豆 手皇汁、青椒酱等)		
	五花肉、前夹肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司				
原料来源	螺丝椒	产地: 山东、海南				
	玉 耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司 吉林省花园食用菌业有限公司				
	小炒肉调味汁	老乡鸡中央厨房自制				
	肉片 (五花肉、	老乡鸡中央厨房冷冻切片				
	前夹肉)	老乡鸡中央厨房浴	令冻切片			
原料加工	螺丝椒	新鲜毛菜配送至名	5餐厅,餐厅	现场清洗、切配		
	紧丝似	供应商清洗、切酉	记后配送至各	·餐厅		
	玉耳	餐厅现场浸泡、清洗、切配				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六多	र्द		
	日戊乙/円分	每 48 小时一配	除合肥、方	下安以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 800g 肉片用 60g 大豆油煸炒至油脂渗 下入 60g 蒜子一起炒香; 下入 150g 小炒肉调味汁炒至肉品上包4. 将 940g 螺丝椒用 60g 大豆油、6g 盐, 加入煸炒好的肉片和 250g 玉耳, 大火 		炒至肉品上色,出锅备用; 豆油、6g 盐,炒至辣椒断生;		

		味型	鲜辣			
基本信息	毛豆烧土鸡	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	•	l椒、皮冻、毛	腿)、豆米、菜籽油、熟猪油、 豆烧鸡料(水、香辛料、酿造 等)		
	无为温氏家禽有限公司 雪山草、小母鸡 合肥立华畜禽有限公司 合肥市道保家禽养殖专业合作社					
	鸡边腿	江苏益客食品集 大成食品(河北		司		
	豆 米	余姚谷满仓食品有限公司 浙江银河食品有限公司 绍兴绿容食品有限公司				
原料来源	剁 椒	长沙贺福记食品有限公司 湖南津山口福食品有限公司				
	皮冻	老乡鸡中央厨房				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	毛豆烧鸡料	四川新雅轩食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司				
	鸡块	老乡鸡中央厨房	屠宰、分切			
原料加工	豆 米	供应商去壳、分拣、杀青、速冻				
冰件加工。	皮冻	老乡鸡中央厨房	敖制			
	猪油	老乡鸡中央厨房炼制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	FL/C/PJ/793	每48小时一配	除合肥、六安	以外区域		
餐厅	烹饪方式	烧				

操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中混合 130g 菜籽油和 40g 熟猪油,烧至油温 180℃; 倒入 1500g 鸡块,煸炒至鸡肉表面泛黄; 鸡肉中加入 60g 蒜子、60g 姜片、50g 剁椒翻炒; 炒香后放入 150g 毛豆烧鸡料炒至鸡块上色; 加入 120g 皮冻、280g 水一起烧开;
		6. 倒入 750g 豆米烧制 3 分钟后大火收汁, 出锅前加入 30g 葱段翻拌均匀。
		葱段翻拌均匀。

	葱油鸡	味型	咸鲜	E 785 901		
基本信息	然但冯	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	小母鸡、葱油 水、香葱	(大豆油、香葱	、洋葱、火葱) 、味极鲜酱油、		
压纵寸冰	小母鸡	老乡鸡中央厨	旁			
原料来源	葱 油	老乡鸡中央厨	房			
原料加工	小母鸡	老乡鸡中央厨房屠宰				
冰竹加工	葱 油	老乡鸡中央厨房挑选、清洗、熬制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配				
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 葱油鸡调料配制(1份): 40g 味极鲜酱油、10g 葱油、25g 纯净水; 每 500g 鸡用 5g 盐、3g 鸡精、4g 葱段、2g 姜片腌制 20 分钟; 腌制好的小母鸡放入蒸柜中蒸制 25 分钟; 将蒸制后的小母鸡取出,分切为宽度 1.5 厘米、长度 6cm 的块状; 菜品出品之前放入蒸柜蒸制 5 分钟,出品时淋上 75g 葱油鸡调料,撒上 1g 葱花点缀。 				

基本信息	竹笋蒸鸡翅	味型	香辣				
本 华信总	门尹杰冯炟	最佳风味期	3 小时	The Mary			
	加工等级	餐厅现做					
	配 料	鸡翅 (鸡中翅、)椒、姜、蒜、白		水笋丝、鸡翅调料 (小米辣、剁等)			
	鸡中翅	百佑佳食品贸易 北京泓睿国际贸 金百顺食品贸易	易有限公司	\ \//>			
原料来源	鸡翅根	西华双汇禽业有限公司 徐州润客食品有限公司 正大卜蜂食品(湖北)有限公司 正大食品(宿迁)有限公司					
	鸡翅调料	老乡鸡中央厨房					
	清水笋丝	福建领峰食品有限公司 漳州明成食品有限公司					
	鸡翅	老乡鸡中央厨房冷冻切块、包装					
原料加工	鸡翅调料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌					
	清水笋丝	供应商清洗、切丝、预煮、冷却					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	#21 77 EE 140	每 24 小时一配 合肥、六安					
	配送周期		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	蒸					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 取70g清水笋丝放于餐具中; 在笋丝上均匀平铺75g鸡翅块; 将70g鸡翅调料平铺在鸡翅块上; 蒸柜上汽后,蒸制20分钟出品。 					

	家常土豆片	味型	咸鲜微辣			
基本信息	沙市工立 力	最佳风味期	1小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	土豆 (黄心) 、灯 大豆油、蒜子、		E抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)、 、米辣、葱段		
原料来源	土豆 (黄心)	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房				
压炒 4n 丁	1 = (#)	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工	土豆 (黄心)	老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六 	安以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (9 份)	 将 1800g 土豆片,在沸水中焯水至七分熟,捞出备用; 下入 100g 大豆油、30g 蒜子、7g 干红椒、30g 泡小米辣,炒出香味; 下入焯水后的土豆片、炒菜基料 1 袋,大火爆炒 2 分钟; 下入葱段,翻炒均匀出品。 				

		味型 麻辣			
基本信息	麻辣鸡块	最佳风味期 1 小时			
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	老鸡块(老母鸡)、白糖、味极鲜酱油、麻辣油(辣椒、花椒、大豆油等)、水、红椒丁、京葱丁			
原料来源	老母鸡	老乡鸡中央厨房			
水料木 佛	麻辣油	老乡鸡中央厨房			
도까h-T	老鸡块	餐厅现做			
原料加工	麻辣油	老乡鸡中央厨房熬制			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	三7.六 三 和	每 24 小时一配 合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	烫			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 老母鸡炖制:每只老母鸡加入 2g 盐,冷藏腌制 20 分钟;每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,炖煮出老母鸡汤香味,老母鸡剁块备用; 1 份麻辣鸡块调味汁配制:味极鲜酱油 25g、麻辣油 15g、直饮水 15g、红椒丁 10g、京葱丁 5g; 将老鸡块放入沸水中烫 2 分钟,捞起沥干水分,淋上70g 调味汁出品。 			

	-18\$1 n. hrs. 3/2*	味型	咸鲜			
基本信息	鸡血汤	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡血、蛋皮、青	青菜、老鸡汤	(老母鸡、水、鸡油等)		
	鸡血	老乡鸡中央厨房	寻	\\//>		
原料来源	蛋 皮	老乡鸡中央厨房				
	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
	鸡 血	老乡鸡中央厨房煮制定型,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	蛋 皮	老乡鸡中央厨房煎制				
	老鸡汤	餐厅自制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	第7 次日和	每 24 小时一 配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一 配	除合肥、六多	安以外区域		
	烹饪方式	炖				
餐厅 操作工艺 制作工艺 制作工艺 (1 份) 1. 老鸡汤炖制:每只老母鸡加入 2g 盐,冷藏服 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2 煮出老母鸡汤香味; 2. 30g 鸡血用开水烫制 2 分钟后,冷却备用; 3. 取鸡血、4g 蛋皮、4g 青菜烫制 10 秒后放力 310g 老鸡汤,葱花点缀出品。				g 盐、60g 鸡油、2500g 水,炖 钟后,冷却备用; 逐烫制 10 秒后放入汤盅,加入		

		味型	咸 鲜			
基本信息	砂锅腐竹	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	腐竹、蛋皮、熟3水	者油、大豆油	1、拍蒜、蒜花、盐、鸡精、		
	腐 竹	 上海清美绿色食品 	品(集团)有	限公司		
原料来源	蛋 皮	老乡鸡中央厨房	自制	XZ		
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	腐竹	供应商生产				
原料加工	蛋 皮	老乡鸡中央厨房	煎制			
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炉	东制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	mi X 国 扣	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	砂锅烧制				
餐厅 操作工艺	制作工艺	 1. 10 份腐竹半成品烧制: ① 锅中下入 80g 大豆油、80g 熟猪油烧至 160℃; ② 下入 50g 拍蒜、400g 蛋皮,炒香; ③ 下入 3000g 开水,烧开后煮 2 分钟; ④ 下入 1500g 泡好的腐竹、15g 盐,烧开后煮 3 分钟,备用。 2. 取 400g 腐竹半成品放入砂锅中,烧开后煮 1 分钟,撒上 10 蒜花,出品。 				

	剁椒木耳炒鸡	味型	咸鲜			
基本信息	蛋	最佳风味期	1小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	木耳、鸡蛋、菜料	籽油、蒜子、	香葱、剁椒、盐、鸡精		
臣利华短	木耳	东宁山友食用菌科 天和农业集团浙				
原料来源	鸡蛋	鸡 蛋				
医利士	木耳	老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅,餐厅现场清洗				
原料加工	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	二、六 田 和	每 24 小时一配	合肥、六岁	ζ		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、方	安以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 1. 10 份混合鸡蛋液调配: 800g 鸡蛋液、50g 剁椒、6g 盐; 2. 下人 170g 菜籽油、10 份混合鸡蛋液,炒成鸡蛋片,出锅备用; 3. 下人 80g 菜籽油、800g 木耳、60g 蒜子、6g 盐、6g 鸡精,大火爆炒 1 分 10 秒; 4. 最后下入鸡蛋片、60g 葱段,大火爆炒 30 秒出品。 				

	胡萝卜炒鸡	味型	咸鲜			
基本信息	蛋	最佳风味期	1小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	胡萝卜、鸡蛋、ナ	大豆油、盐、	鸡精、香葱		
原料来源	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
原料加工	胡萝卜	供应商清洗、切配、包装后配送至餐厅				
冰竹加工	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	凯达问别	每 48 小时一配	安以外区域			
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 下人 200g 大豆油、600g 鸡蛋液,炒成鸡蛋片,出锅备用; 下人 100g 大豆油、1500g 胡萝卜丝、14g 盐、14g 鸡精,炒制2分钟; 最后下入鸡蛋片,大火爆炒1分40秒,最后下入30g 葱段,翻炒均匀出品。 				

		味型	咸鲜			
基本信息	小炒面筋	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	面筋、青椒、红椒、 豉油、盐、蚝油等)		治、炒菜基料(生抽、蒸鱼		
	面 筋	安吉祖名豆制食品石 上海清美绿色食品		司		
原料来源	青椒&红椒	安徽菜多多农产品有限公司合肥疏美多农业种植有限公司合肥就是农副产品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房				
	青椒	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
臣利加丁	FI 10X	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工	红 椒	新鲜毛菜配送至各物	餐厅,餐厅现场	j清洗、切配		
×	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	和法国 加	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅操作 工艺	制作工艺 (10 份)	 下入 100g 大豆油、60g 熟猪油、60g 蒜子,炒出香味; 下入 1000g 面筋丝、炒菜基料 1 袋,大火爆炒 1 分 30 秒; 最后下入 600g 青椒、100g 红椒,大火爆炒 1 分钟出品。 				

		味 型	香辣			
	芋儿鸡					
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
EF THE	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡块(鸡边腿)、生姜、蒜子、京葱、肥肠鸡酱料(火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽油、干红椒、八角、陈皮、山奈等)、熟猪油、大豆油、肥肠鸡泡菜包(白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒)、配菜(莴笋、土豆、香菜、芋艿、线椒、鲜红小米辣等)、宽粉、芝麻香油、花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻				
	鸡边腿	江苏益客食品集团股 大成食品(河北)有		-7		
	肥肠鸡酱料	老乡鸡中央厨房				
	肥肠鸡泡菜包	四川民福记食品有限公司				
原料来源	配菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	鸡块	老乡鸡中央厨房分切				
	肥肠鸡酱料	老乡鸡中央厨房切配、炒制				
原料加工	肥肠鸡泡菜包	供应商分切、泡制				
4	配菜	供应商清洗、切配后配送至各餐厅				
	PUA	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	HUA-7/19/99	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
餐厅	烹饪方式	烧				

操作工艺

鸡块制作:

- 1.下入 350g 菜籽油、200g 猪油、清洗好沥干水分的 3200g 鸡块, 煸炒至表皮微黄;
- 2.下入 50g 葱、140g 姜、200g 蒜, 炒出香味;
- 3.下入800g 肥肠鸡酱料,翻炒均匀;
- 4.下入 3000g 水、40g 盐、60g 鸡精, 煮制 2 分钟即可倒出,鸡块和汤备用。

配菜制作:

- 1.锅中加入适量的水和盐,烧开后倒入蔬菜;
- 制作工艺 (1份)
- 2.再次烧开后煮制 1 分钟,捞出冲凉备用。
- 芋儿鸡制作:
- 1.将泡发好的 50g 宽粉和焯水后 60g 土豆片、80g 莴笋片烫制 20 秒, 沥干水分放入盘中;
- 2.锅中放入 200g 煮制鸡块、70g 芋艿、250g 汤、50g 泡菜, 煮制 3 分钟;
- 3.再下入8g线椒、5g鲜红小米辣、10g芝麻香油、5g花椒油,继续煮制1分钟, 关火倒入盘中;
- 4.向 20g 热大豆油加入 2g 干青花椒、5g 干红辣椒段,炸出糊辣味后均匀淋到菜上;
- 5.最后点缀 5g 白芝麻、5g 香菜段,即可出品。

		味 型	香辣				
	肥肠鸡	最佳风味期	0.5 小时				
基本信息	加工等级	餐厅现做					
	配 料	鸡块(鸡边腿)、肥肠(猪大肠、黄酒、青花椒、大豆油、冰小茴香、草果、白胡椒、十三香、二锅头等)、生姜、蒜子、葱、肥肠鸡酱料(火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽干红椒、八角、陈皮、山奈等)、熟猪油、大豆油、肥肠鸡泻包(白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒)、配菜(莴土豆、香菜、芋艿、线椒、鲜红小米辣等)、宽粉、芝麻香花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻					
	鸡边腿	江苏益客食品集团股份有限公司 大成食品(河北)有限公司					
	肥肠	牧原肉食品有限公司					
	肥肠鸡酱料	老乡鸡中央厨房					
原料来源	肥肠鸡泡菜包	四川民福记食品有阳	艮公司				
	配菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司					
X	鸡块	老乡鸡中央厨房分均	IJ				
	肥肠	老乡鸡中央厨房清洗、卤制、分切					
肥肠鸡酱料 老乡鸡中央厨房切配、炒制							
原料加工	肥肠鸡泡菜包	供应商分切、泡制					
供应商清洗、切配后配送至配菜							
	印水	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配					
原料配送	配送方式	冷链运输					

	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
	烹饪方式	烧	
餐厅操作工艺	制作工艺 (1 份)	煸炒至表皮微黄; 2.下入 50g 葱、140g 3.下入 800g 肥肠鸡背 4.下入 3000g 水、40 配菜制作: 1.锅中加入适量的水 2.再次烧开后煮制 1 肥肠鸡制作: 1.将泡发好的 50g 宽 20 秒,沥干水分放 2.锅中放入 200g 煮锅 泡菜,煮制 3 分钟; 3.再下入 8g 线椒、5 继续煮制 1 分钟, 4.向 20g 热大豆油加 味后均匀淋到菜上;	g 盐, 煮制 2 分钟即可倒出, 鸡块和汤备用。和盐, 烧开后倒入蔬菜; 分钟, 捞出冲凉备用。 粉和焯水后的 60g 土豆片、80g 莴笋片烫制入盘中; 割鸡块、80g 肥肠、70g 芋艿、250g 汤、50g ig 鲜红小米辣、10g 芝麻香油、5g 花椒油,

	粉蒸肉	味型	咸鲜			
基本信息		最佳风味期	2 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	肉片 (五花肉、夹 生酱、海鲜酱、蚝		、		
原料来源	五花肉、夹座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司				
74 1 12 1 1 4/4	蒸肉米粉	湖南鹏城远方食品有限公司				
	蒸肉酱	湖南鹏城远方食品	有限公司			
	黄心红薯块	武汉中团优选食品有限公司				
原料加工	肉片	老乡鸡中央厨房冷冻切片、包装				
水料加工	黄心红薯块	供应商清洗、切配、包装后配送至各餐厅				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	111区/月期	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 30g 米粉用 20g 纯净水搅拌均匀; 2. 将 80g 肉片和 8g 蒸肉酱搅拌均匀; 3. 将拌匀后的肉片和米粉混匀,使每块肉均匀沾上; 4. 餐具中放入 70g 红薯块; 5. 在红薯块上平铺 130g 米粉肉; 6. 蒸柜上汽后,蒸制 40 分钟。		99;		

基本信息	香脆木耳	味型	咸鲜		
		最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	木耳、生抽、恒顺陈醋、芝麻香油、味极鲜酱油、 葱、白砂糖			
原料来源	木耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司			
原料加工	木 耳	老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅,餐厅现场清洗			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	恶力	每 24 小时一配	合肥、六多	安	
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域		六安以外区域	
	烹饪方式	烫	11.		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 调味汁(10份): 120g 恒顺陈醋、100g 芝麻香油、150g 味极鲜酱油、40g 白砂糖、60g 水、100g 红椒、50g 京葱; 取 120g 木耳, 在沸水中汆烫 10 秒; 将烫好的木耳放入餐具中,加入 65g 调味汁出品。 			

	酸辣土豆丝	味型	酸辣		
基本信息		最佳风味期	1小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	土豆 (黄心) 、大豆	豆油、干红	椒、盐、鸡精、白醋	
原料来源	土 豆 (黄心)	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
医松 h n 丁	土 豆 (黄心)	供应商清洗、切配后配送至餐厅			
原料加工 		老乡鸡中央厨房清洁		配送至餐厅	
	配送方式	冷链运输	11.		
原料配送	三、 大田和	每 24 小时一配	合肥、六	安	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 将 1800g 土豆丝,在沸水中汆烫 15 秒,捞出备用; 下人 160g 大豆油、10g 干红椒,加入焯水后的土豆制 1 分钟; 下人 18g 盐、10g 鸡精,炒制 1 分 30 秒; 下人 22g 白醋,翻炒均匀出品。 			

	清炒莴笋片	味型	咸鲜				
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	餐厅现做	餐厅现做				
	配 料	莴笋、大豆油、熟养鸡精、白砂糖	诸油、鲜红小 米	〈辣、蒜子、蒸鱼豉油、盐、			
原料来源	莴 笋	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司					
	熟猪油	老乡鸡中央厨房					
运》44工	莴 笋	供应商清洗、切配后配送至餐厅					
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六等	安以外区域			
	烹饪方式	炒					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (9 份)	 锅中下入70g 大豆油、40g 熟猪油、30g 蒜子、2小米辣,煸炒出香味; 下入1800g 莴笋、18g 蒸鱼豉油、9g 鸡精、9g 盐砂糖,大火爆炒3分钟出品。 					

基本信息	芹菜炒香干	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	芹菜、香干、红		盐、鸡精		
安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司						
	香 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司				
医》Hn 丁	芹 菜	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工	香干	餐厅现场清洗、	切配			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配 每 48 小时一 配	合肥、六安除合肥、六安	以外区域		
然 F:	烹饪方式	炒				
操作工艺	制作工艺 (10 份)	下人 120g 大豆剂盐、10g 鸡精,		、500g 香干、60g 红椒、15g 中出品。		

	莴笋丝炒鸡蛋	味型	咸鲜			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	莴笋、鸡蛋、大豆油、盐、鸡精				
原料来源	莴 笋	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
原料加工	莴 笋	老乡鸡中央厨房清洗、切配、包装后配送至餐厅 供应商清洗、切配、包装后配送至餐厅				
	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	三八大 田 和	每 24 小时一配	合肥、六	安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、	六安以外区域		
x /	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中倒入 200g 大豆油烧热,将 600g 鸡蛋液炒成鸡蛋状,盛装出锅备用; 锅中下入 50g 大豆油、1300g 莴笋丝、15g 盐、10g 鸡大火爆炒至莴笋丝断生; 下入鸡蛋片,翻炒均匀出品。 		00g 莴笋丝、15g 盐、10g 鸡精,		

	西芹花生米	味型	咸鲜			
基本信息		最佳风味期	2 小时	SI-COLO		
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	西芹、花生米、纟	工椒、芝麻香油	3、盐、鸡精		
原料来源	西 芹	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	花生米	安徽豆宝食品有限公司				
压剂 fin 工	西芹	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工 	花生米	老乡鸡中央厨房卤煮				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	三 水田田	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	一配 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	凉拌				
餐厅 操作工艺 制作工艺 (10 份) 1. 取 800g 西芹、400g 花生米、30g 红椒,放入分钟捞出; 2. 汆烫好的配菜用纯净水冲凉后备用; 3. 在冷却后的西芹、花生米、红椒中加入 6g 盐、芝麻香油,翻拌出品。			后备用;			

	凉拌莴笋丝	味型	咸鲜	- AVAIN	
基本信息		最佳风味期	2 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	莴笋、红椒、芝麻	香油、盐、鸡	精、白砂糖	
原料来源	莴 笋	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
原料加工	莴 笋	供应商清洗、切配后配送至餐厅			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安除合肥、六安	 	
	烹饪方式	凉拌			
餐厅 操作工艺	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			腌制 10 分钟; , 加入 15g 红椒、30g 芝麻香	

基本信息	胡萝卜炒木	味型	咸鲜			
基 华[[] 总	耳	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	胡萝卜、木耳、大豆	豆油、熟猪油、	生抽、盐、鸡精、青蒜		
原料来源	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	木耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	胡萝卜	老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅 供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工	木耳	老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅,餐厅现场清洗				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制	钊			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	無力, 大田 和 日 本	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺 制作工艺 (10 份) 1. 锅中混合 100g 大豆油、50g 熟猪 2. 下入 1500g 胡萝卜片、60g 生抽、 大火爆炒至熟透; 3. 下入 100g 蒜花,翻炒均匀出品。			油、6g 盐、6g 鸡精、300g 木耳,			

	小炒花菜	味型	咸鲜微辣			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	花菜、肉片(五花肉料(生抽、蒸鱼豉剂		蒜子、鲜红小米辣、炒菜基 F)		
原料来源	花 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	五花肉	河南双汇投资发展股份有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司				
原料加工	花 菜	供应商清洗、切配局	后配送至餐厅			
冰料加工	肉 片	老乡鸡中央厨房冷冻切片				
	配送方式	冷链运输	•			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六多	子以外区域		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	1. 取 900g 花菜过油 15 秒, 捞出备用; 2. 下入 60g 大豆油、200g 五花肉, 炒至肉片颜色微微泛黄; 3. 下入 50g 鲜红小米辣、100g 蒜子, 炒出香味; 4. 下入炒菜基料 1 袋, 炒至肉片完全上色; 5. 最后下入备好的花菜, 大火翻炒均匀出品。				

	砂锅蒜蓉粉丝虾	味型	蒜香			
基本信息	2,	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配料表			序酱 (大豆油、大蒜、生抽、蚝 大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、		
	开背虾	湛江港洋水产有图 湛江国联水产开发	· · · · ·			
	粉丝	南京一来一往电子	子商务有限公	公司		
原料来源	金针菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	蒜蓉酱	四川新雅轩食品有限公司 聚慧食品科技(重庆)有限公司				
	豉油汁	青岛日辰食品股份有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 必斐艾食品有限公司				
E W Her T	开背虾	供应商去头、去虾线、速冻				
原料加工	金针菇	新鲜毛菜配送至名	各餐厅,餐厅	_于 现场清洗、切配		
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六5	安以外区域		
	烹饪方式	砂锅烧制				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 调味酱配制 (10 份): 600g 蒜蓉酱、50g 红椒粒, 搅拌均匀备用; 将 50g 金针菇、100g 湿粉丝平铺在砂锅中; 6 个开背虾尾部朝中间摆放一圈; 将 65g 调味酱平铺虾肉上, 淋上 30g 豉油汁, 烧开后煮4分 30 秒, 撒 1g 葱花出品。 				

	嗨嗨锅	味型	咸鲜					
基本信息	(鲜蔬锅)	最佳风味期	0.5 小时					
	加工等级	餐厅现做	餐厅现做					
	配 料	娃娃菜、西红柿、金 米、猪油、白砂糖、		、青菜、豆米骨汤调味料 (豆				
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南						
	西红柿	产地: 山东、四川		Y // \				
	木耳	产地: 黑龙江						
原料来源	青菜、金针菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司						
	豆米骨汤调味 料	浙江今味生物技术有限公司						
	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配						
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐	厅,餐厅现	场清洗、切配				
原料加工	金针菇	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配						
	木耳	老乡鸡中央厨房泡发、清洗						
	青菜	新鲜毛菜配送至各餐	厅,餐厅现	场清洗、切配				
	配送方式	冷链运输						
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六多	安				
	FLX27F1791	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域						
	烹饪方式	煮						
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 1. 10 份底汤调制: 3100g 开水中加入 400g 豆米骨汤调明搅拌均匀备用; 2. 取 350g 底汤加入奶锅中烧开; 3. 下入 120g 娃娃菜、80g 西红柿片、50g 金针菇、50g 50g 青菜煮 2 分钟出品。 						

	嗨嗨锅 (番茄肥牛	味型	酸甜			
基本信息	锅)	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	娃娃菜、肥牛卷、 茄酱、白砂糖等)	西红柿、金针	菇、木耳、青菜、番茄汤膏 (番		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南	可			
	肥牛卷	合肥川鼎商贸有网	艮公司	17/		
	西红柿	产地: 山东、四川	[
原料来源	青菜、金针菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司				
	木耳	产地: 黑龙江				
	番茄汤膏	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	肥牛卷	供应商切配、速次	k			
原料加工	西红柿	新鲜毛菜配送至名	各餐厅,餐厅:	现场清洗、切配		
ANTAHIL	金针菇	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	木耳	老乡鸡中央厨房泡发、清洗				
	青菜	新鲜毛菜配送至名	各餐厅,餐厅:	现场清洗、切配		
X	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	FLX2/HJ/9J	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 7 份番茄汤底调制: 2500g 开水中加入 500g 番茄汤膏, 拌均匀备用; 取 400g 番茄汤底倒入奶锅中烧开; 下入 120g 娃娃菜、50g 金针菇、50g 木耳、50g 青菜; 分钟; 最后下入 100g 肥牛卷煮 1 分钟出品。 				

1.1.3 生调现做

生调现做指原料在央厨或供应商处经过清洗、分切、滚揉等调理工序制成的生品原料,经冷链物流配送,餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售生调现做类菜品的追溯信息卡。

			1			
	人 汉	味型	酸辣			
基本信息	金汤酸菜鱼	最佳风味期	2 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	小叶酸菜、去皮E 辣、泡萝卜、南J		汤 (大豆油、猪油、泡甜小米 由、葱		
	小叶酸菜	红河宏斌食品有限 四川民福记食品。				
原料信息	去皮巴沙鱼片	安徽宜康高新农业科技有限公司 欧泰贡(广东)食品有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司				
冰小 红 旧 / ②	金 汤	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川民福记食品有限公司 广东美味源香料股份有限公司				
	糊辣油	老乡鸡中央厨房				
	小叶酸菜	供应商腌制、清洁	先、分切、调呀	Ŕ		
原料加工	去皮巴沙鱼片	供应商分切、滚拉	柔、速冻			
	糊辣油	老乡鸡中央厨房	熬制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	HIX2/N//	每 48 小时一配	48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	先烫再蒸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 底汤调配 (10 份): 1700g 白开水中加入 240g 金汤, 搅拌均匀备用;				

- 2. 150g 去皮巴沙鱼片下入沸水中氽烫至鱼肉变白,冲凉备用;
- 3. 餐具中加入 100g 小叶酸菜、烫制鱼片和 180g 底汤, 蒸柜上汽后, 蒸制 7分钟;
- 4. 出品时浇淋 15g 糊辣油并撒 1g 葱花点缀。

	金汤酸菜鱼	味型	酸辣			
基本信息	(大份)	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料			(大豆油、猪油、泡甜小米辣、 大豆油、干红椒、干青花椒、		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南	百	\ \\/\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
	黑鱼片	欧泰贡 (广东) 食	食品有限公司			
原料来源	金 汤	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川民福记食品有限公司 广东美味源香料股份有限公司				
	小叶酸菜	红河宏斌食品有限公司 四川民福记食品有限公司				
	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
医例 tm 工	黑鱼片	供应商活鱼宰杀、滚揉、速冻				
原料加工	金 汤	供应商熬煮				
	小叶酸菜	供应商腌制、清洗、分切、调味				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	無力大 田 和	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	烫				
*	//>	1. 底汤调配 (5 份): 2480g 白开水、350g 金汤,搅拌均匀 备用;				
		2. 80g 娃娃菜和泡发好的 85g 粉丝下人沸水中汆烫 10 秒,捞				
餐厅	判化工士	起沥水后倒入装有 80g 小叶酸菜的餐具中, 再将 150g 黑鱼				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	片下入沸水中汆烫 30 秒, 捞起沥水后平铺在娃娃菜、玉耳				
	(1 1/1)	上,倒入 500g 底汤;				
		3. 锅中倒入 20g 大豆油烧至 120℃,关火后下入 5g 干红椒、				
		2g 干青花椒、 1g 芝麻和 1g		2 秒,倒人黑鱼片上,出品撒		

	香肠蒸豆米	味型	咸鲜			
基本信息	百四米立八	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	 餐厅现做				
	配 料	香肠、毛豆米、鸡油、老鸡汤、鸡精、盐				
	香 肠	老乡鸡中央厨房		*/^		
原料来源	毛豆米	浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司 绍兴绿容食品有限公司				
	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡油	老乡鸡中央厨房				
	香 肠	· 肠 老乡鸡中央厨房清洗、灌装、腌制、烘干				
原料加工	毛豆米	供应商去壳、杀青、速冻				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房腌制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	## 74 E# Hu	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六多	子以外区域		
X	烹饪方式	蒸	1			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 香肠分切成片; 将 120g 豆米放入餐具底部,撒上 1g 盐、1g 鸡精、13g 油; 将 30g 香肠片平铺在豆米上,并加入 20g 老鸡汤; 待蒸柜上汽后,蒸制 12 分钟。 				

	 	味型	咸鲜			
基本信息	外小器业小	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡爪或鸭爪、毛	豆米、鸡油、鸡	9精、盐、老鸡汤		
	鸡 爪	老乡鸡中央厨房				
	鸭 爪	青岛六和国际贸 上海华英厨选供!		3分公司		
原料来源	毛豆米	浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司 绍兴绿容食品有限公司				
	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房				
	咸鸡爪	老乡鸡中央厨房	青洗、腌制、煤	; 干、分切		
	咸鸭爪	老乡鸡中央厨房清洗、腌制、烘干、分切				
原料加工	毛豆米	供应商去壳、杀青、速冻				
	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡油	老乡鸡中央厨房	东制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	HB.C.). 1,771	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	蒸				
		1. 将咸鸡爪或咸鸭爪清洗干净,咸鸡爪蒸制 50 分钟或咸鸭				
餐厅	制作工艺	爪蒸制 25 分钟;				
操作工艺	(1份)	2. 将 120g 豆米放入餐具, 撒上 1g 盐、1g 鸡精、10g 鸡油;				
		3. 将 40g 蒸制后的爪子平铺在豆米上,并加入 20g 老鸡汤;				
		4. 蒸柜上汽后,蒸制 12 分钟。				

		味型	酱香微辣		
基本信息	鸡汁辣鱼	最佳风味期	3 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	草鱼块、鸡汁辣鱼料(鸡油、蚕豆辣酱、干红椒、生姜、葱、鸡精等)、红椒、老鸡汤			
原料来源	草鱼块	浙江浔味堂食品股份有限公司 湖北莱克食品科技有限公司			
2017 200	 鸡汁辣鱼料	老乡鸡中央厨房			
	草鱼块	供应商活鱼宰杀、分切、去腥			
原料加工	鸡汁辣鱼料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀			
	老鸡汤	餐厅自制	(1),		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	新沙 田 和	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域	
	烹饪方式	蒸			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 500g 鸡汁辣鱼料中加入 100g 热的老鸡汤,搅拌均匀; 在酱料中放入 1500g 鱼块,翻拌均匀; 将拌好的辣鱼块分装到餐具中,每份点缀 3 块红椒片; 蒸柜上汽后,蒸制 15 分钟出品。 			

	剁椒鱼头	味型	剁椒			
基本信息	(白鲢鱼头版)	最佳风味期	3 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	白鲢鱼头、剁椒鱼豆瓣酱等)、葱	鱼头料 (蒜子	、青椒、鲜红椒、剁椒、生姜、		
原料来源	浙江浔味堂食品股份有限公司 白鲢鱼头 湖北莱克食品科技有限公司 湖北博奥食品股份有限公司					
	 剁椒鱼头料	老乡鸡中央厨房				
医刺 thu 工	白鲢鱼头	供应商活鱼宰杀、去腥				
原料加工	剁椒鱼头料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	至7.75 EI Hu	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	蒸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 单份鱼头上均2. 蒸柜上汽后,		剁椒鱼头料; 中,出品时撒 1g 葱花点缀。		

	剁椒鱼头	味型	剁椒		
基本信息	(草鱼头版)	最佳风味期	3 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配料表	草鱼头、剁椒鱼豆瓣酱等)、葱	头料 (蒜子、青	「椒、鲜红椒、剁椒、生姜、	
原料来源	草 <u>鱼</u> 头	浙江浔味堂食品股份有限公司 湖北莱克食品科技有限公司			
/2N/P1//N/WAN	剁椒鱼头料	老乡鸡中央厨房			
原料加工	草鱼头	供应商活鱼宰杀、去腥			
冰件加工	剁椒鱼头料	老乡鸡中央厨房	切配、搅拌均匀	3	
	配送方式	冷链运输			
原料配送			合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	:以外区域	
	烹饪方式	蒸			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 单份鱼头上均匀平铺 120g 剁椒鱼头料; 2. 蒸柜上汽后,蒸制 10 分钟,出品时撒 1g 葱花点缀。			

基本信息	小炒黄牛肉 (青蒜段版)	味型 最佳风味期	香辣 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料		由、盐、老抽等	蚝油、老抽等)、小炒黄牛 (i)、大豆油、牛油、蒜子、 青蒜		
	泡小米辣	红河宏斌食品有网	艮公司	\ \// <i>\</i>		
	玉耳		东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司 吉林省花园食用菌业有限公司			
原料来源	牛 霖	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司				
	小炒黄牛肉汁	湖南鹏城远方食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司				
	青 蒜	蜀海供应链管理有限公司				
	玉 耳	餐厅现场浸泡、清洗、切配				
原料加工	调理牛肉片	老乡鸡中央厨房分	分切、调理			
	青蒜	供应商清洗、切酉	己后配送至餐厅	:		
	配送方式	冷链运输				
原料配送	町光田和	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	 民以外区域		
X	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中下入 180g 大豆油和 60g 牛油烧至 180℃, 蒜子、100g 泡小米辣、100g 鲜红小米辣爆香; 下入 700g 调理牛肉片大火快速炒散至变色; 倒入 180g 小炒黄牛肉汁、400g 泡发好的玉耳和: 翻炒 1 分钟出品。 		;鲜红小米辣爆香; 快速炒散至变色;		

基本信息	小炒黄牛肉 (香芹段版)	味型 最佳风味期	香辣 1 小时				
	 加工等级	餐厅现做					
	配 料		老抽等)、	油、老抽等)、小炒黄牛肉大豆油、牛油、蒜子、泡小			
	泡小米辣	红河宏斌食品有限公司	ī	V//\			
	玉 耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司 吉林省花园食用菌业有限公司					
	牛 霖	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司					
原料来源	小炒黄牛肉汁	湖南鹏城远方食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司					
	香芹	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司					
	玉耳	餐厅现场浸泡、清洗、	切配				
原料加工	调理牛肉片	老乡鸡中央厨房分切、	调理、速冻				
	香芹	供应商清洗、切配后酉	尼送至餐厅				
X	配送方式	冷链运输					
原料配送	三777 EI Hu	每 24 小时一配	合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域			
	烹饪方式	炒					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中下入 180g 大豆油和 60g 牛油烧至 180℃,下入 150g 煮子、100g 泡小米辣、100g 鲜红小米辣爆香; 下入 700g 调理牛肉片大火快速炒散至变色; 下入 180g 小炒黄牛肉汁、400g 泡发好的玉耳和 300g 香芹翻炒 1 分钟出品。 					

	香芋蒸排骨	味型	咸鲜			
基本信息	H 1 W/1LH	最佳风味期	1 小时	THE PARTY OF THE P		
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	香芋块(荔浦芋头)、调理排骨(猪肋排、大豆油、鸡蛋清、 玉米淀粉、酱油、料酒、白胡椒等)、调味粉(白砂糖、糯 米粉、盐等)、熟猪油				
	香芋块	益阳世林食品有阿	艮公司			
原料来源	调理排骨	老乡鸡中央厨房				
	调味粉	益阳世林食品有限公司				
压炒 to T	香芋块	供应商清洗、分切、速冻				
原料加工	调理排骨	老乡鸡中央厨房剂	青洗、调理			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	第7 大 田 和	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六多	安以外区域		
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 调味水配制 (3 份): 将 300g 热水、13g 调味粉和 9g 熟猪油混合均匀; 取 100g 香芋块放入餐具,将 80g 调理排骨均匀平铺在 香芋块上; 加入 80g 调味水,直至没过香芋块; 蒸柜上汽后,蒸制 18 分钟出品。 				

基本信息	家常小炒	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料		丝、家常小炒	肉丝(后座肉、盐、老抽、大料 (生抽、蒸鱼豉油、白胡椒、		
	胡萝卜丝、芹菜段	安徽菜多多农产品有合肥疏美多农业种村合肥韵绿农副产品有安徽旺康农副产品有	直有限公司 育限公司 育限公司			
	大油片丝	安吉祖名豆制食品有	育限公司	//- /		
原料来源	木耳	产地: 黑龙江				
	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司				
	家常小炒料	老乡鸡中央厨房				
	芹菜段	供应商清洗、切配局	三配送至各餐	厅		
	木耳	老乡鸡中央厨房清淡	先、分切			
原料加工	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分块	刀、滚揉			
	胡萝卜丝	供应商清洗、切配局	三配送至各餐	厅		
	家常小炒料	老乡鸡中央厨房自制	ĵij			
X	配送方式	冷链运输				
原料配送	無7.大 E1 #1	每 24 小时一配	合肥、六安	:		
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中下入 180g 大豆油,将 60g 蒜子炒香; 加入 500g 肉丝炒至变色; 加入 300g 木耳丝、300g 胡萝卜丝、70g 调味料、10g 老抽500g 芹菜段,翻炒至上色; 加入 200g 油片丝,大火爆炒 20 秒出品。 				

	鱼香肉丝盖	味型	咸 鲜			
基本信息	饭	最佳风味期	1 小时	平版人 平版地 一个版地 ORIGIN		
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	丝 (麻笋) 、胡萝	卜、木耳、鱼香 、白砂糖等)、	老抽、大豆油等)、清水笋 风味酱(蒜、泡黄姜、泡二 菜苔、豉油汁(大豆油、酱 、大豆油		
	后座肉	股份有限公司 司 限公司 肉联食品有限公	司			
	清水笋丝	福建领峰食品有限公司 漳州明成食品有限公司				
	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司				
原料来源	木耳	产地: 黑龙江				
12171-121VUAN	鱼香风味酱	四川新雅轩食品有限公司				
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房				
X	菜苔	绍兴绿容食品有限公司 浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司 青岛日辰食品股份有限公司				
	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 必斐艾食品有限公司				
	大米	产地: 黑龙江				
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分	切、滚揉			
原料加工	清水笋丝	供应商清洗、切丝、	、预煮、冷却			
	胡萝卜	供应商清洗、切配	后配送至各餐厅			

I	I				
	木 耳	老乡鸡中央厨房清洁	先、泡发、切配后配送至各餐厅		
		干木耳配送至各餐	厅,餐厅现场清洗、泡发、切丝		
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制			
	菜苔	供应商挑拣、杀青、速冻			
	米 饭	餐厅现场清洗、蒸汽	制		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	平1 77 E Hu	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期 	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 10 份	 鱼香肉丝炒制: ① 180g 大豆油烧至 180℃,下人 500g 调理肉丝煸炒至肉变色; ② 下入 600g 笋丝、300g 胡萝卜丝、300g 木耳丝翻炒均。 ③ 下入 300g 鱼香风味酱翻炒 2 分钟出品吗,备用。 2. 菜苔烫制:取 70g 菜苔,在沸水中烫 1 分钟,备用; 3. 餐盒中放入 300g 米饭,将 1 份鱼香肉丝、70g 菜苔、半个蛋放在米饭,菜苔上淋入 15g 豉油汁,出品。 			

	芹菜香干炒肉	味型	咸鲜			
基本信息	<u>來</u>	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	芹菜、香干、调3 红椒、大豆油、5	***************************************	盐、老抽、大豆油等)、		
	芹 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司				
原料来源	香干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司				
	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司				
	芹 菜	供应商清洗、切配后配送至餐厅				
原料加工	香干	餐厅现场清洗、	 切配			
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房。	分切、滚揉			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	無力:天 国 扣	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	炒				
餐厅操作 工艺	制作工艺 (10 份)	 下入 150g 大豆油、350g 调理肉丝,炒至肉丝变色; 下入 5g 老抽,炒至肉丝上色; 最后下入 1000g 芹菜、500g 香干、60g 红椒、15g 盐、10g 鸡精,大火爆炒 2 分钟出品。 				

	胡萝卜炒肉	味型	咸鲜			
基本信息	片	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	胡萝卜、调理肉片(木耳、大豆油、生抽		鸡精、老抽、大豆油等)、 蒜花		
	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司				
原料来源	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司				
	木耳	产地: 黑龙江				
	Let alta I	老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅				
	胡萝卜	供应商清洗、切配后	配送至餐厅			
原料加工	调理肉片	老乡鸡中央厨房分切、滚揉				
	木耳	老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅,餐厅现场清洗				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	#1/Y EI Hu	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 下人 160g 大豆油烧肉,将 400g 肉片炒至变色; 下人 1300g 胡萝卜片和 100g 木耳,加入 60g 生抽、6g 盐、6g 鸡精,大火爆炒至全熟; 最后下人 100g 蒜花,翻炒均匀出品。 				

	小炒鸡丁	味型	藤椒			
基本信息	17/10/191	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配料			引味料(生抽、蒸鱼豉油、鸡精、 鲜红小米辣、大豆油、藤椒油		
原料来源	青线椒	安徽菜多多农产品有合肥疏美多农业种植合肥韵绿农副产品有安徽旺康农副产品有蜀海供应链管理有限	有限公司 限公司 限公司			
741171144	鸡丁	老乡鸡中央厨房 江苏淮安苏食肉品有限公司 正大卜蜂食品(安徽)有限公司				
	调味料	老乡鸡中央厨房				
	青线椒	新鲜毛菜配送至各餐	厅,餐厅现场	汤清洗、切配		
医粉节工	## 	老乡鸡中央厨房清洗	、分切、调理	理滚揉、速冻		
原料加工	鸡丁 	供应商清洗、分切、	调理滚揉、i	東冻		
	调味料	老乡鸡中央厨房搅拌	均匀			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	無1,大 El Ha	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	炒				
	1. 取 150g 大豆油烧热,加入 1400g 鸡丁煸炒至变色;					
餐厅 操作工艺	制作工艺	2. 下入 60g 蒜子炒 3. 下入 70g 调味料		炒上色;		
	(10 份)	4. 加入 270g 线椒、100g 小米辣、20g 藤椒油大火爆炒 1 分钟出品。				

	砂锅酸菜鱼	味型	酸辣			
基本信息	2 11,11,211,71	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料			片、糊辣油(京葱、辣椒、 泡甜小米辣、泡萝卜、南		
	小叶酸菜	四川民福记食品。 红河宏斌食品有		\Y//>		
	金针菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司				
	粉 丝	南京一来一往电子商务有限公司				
原料来源	巴沙鱼片	欧泰贡 (广东) 食品有限公司 安徽宜康高新农业科技有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司				
	糊辣油	老乡鸡中央厨房				
	金 汤	四川民福记食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 广东美味源香料股份有限公司				
	小叶酸菜	供应商腌制、清				
	金针菇	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅现场	· 汤清洗、切配		
原料加工	巴沙鱼片	供应商分切、滚	揉、速冻			
_	金汤	供应商熬煮				
	糊辣油	老乡鸡中央厨房	熬制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	第17天 E1 An	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以	外区域		
	烹饪方式	砂锅烧制				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 汤底调制(10份): 3400g 开水中加入480g 金汤, 搅拌均匀备用; 将50g 金针菇、50g 湿粉丝、70g 小叶酸菜平铺在砂锅中; 砂锅中加入350g 调制好的汤底并烧开; 下入130g 巴沙鱼片, 烧开后撇去浮沫, 浇上15g 糊辣油,撒入1g 葱花出品。 				

		味型	咸鲜		
基本信息	三色虾仁	最佳风味期	1小时		
	加工等级	 餐厅现做			
	配 料	三色杂菜 (玉米、剪 生姜、玉米淀粉、白		、虾仁、盐、鸡精、香葱、	
原料来源	三色杂菜 (玉米、豌豆、 胡萝卜)	余姚谷满仓食品有限公司 安徽华园食品有限公司			
	虾 仁	湛江港洋水产有限公司 湛江国联水产开发有限公司			
原料加工	三色杂菜 (玉米、豌豆、 胡萝卜)	供应商清洗、切配、速冻			
	虾 仁	 供应商去売、去虾纱 	浅、速冻		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	町光田加	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
	烹饪方式	蒸			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 每 150g 三色杂菜中放入 6g 大豆油、1g 鸡精、1g 盐、1g 白糖, 拌匀备用; 将调味后的三色杂菜平铺于餐具底部; 将去腥、上浆后的 6 颗虾仁平铺在杂菜上; 蒸柜上汽后,蒸制 8 分钟出品。 			

	 风干牛肉蒸白	味型	咸香		
基本信息	干	最佳风味期	3 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料	风干牛肉 (牛胸) 三樱椒辣椒、蚕豆		干牛肉酱料(新一代辣椒、料等)、水	
	牛胸肉	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司			
原料来源	白干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司			
	风干牛肉酱料	酱料 老乡鸡中央厨房			
原料加工	风干牛肉	老乡鸡中央厨房汽	青洗、分切、腌	制、烘干、切片	
冰竹川上 	风干牛肉酱料	老乡鸡中央厨房外	分切、炒制		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	77 V 171 Hd	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	每48 小时一配 除合肥、六安以外的区域		
	烹饪方式	蒸			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 将 60g 风干牛肉和 50g 酱料、10g 水翻拌均匀; 50g 白干平铺于餐具底部; 120g 拌好的牛肉平铺于白干上; 蒸柜上汽后,蒸制 25 分钟出品。 			

基本信息	鱼香肉丝	味型 最佳风味期	鱼香 1 小时		
	加工等级	餐厅现做			
	配 料		胡萝卜、木耳	鸡精、老抽、大豆油等)、 、鱼香风味酱(蒜、泡黄姜、	
	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司			
	清水笋丝	福建领峰食品有限公司 漳州明成食品有限公司			
原料信息	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司			
	木耳	产地: 黑龙江			
	鱼香风味酱	四川新雅轩食品有限公司			
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分均	刀、滚揉		
	清水笋丝	供应商清洗、切丝、	预煮、冷却		
原料加工	胡萝卜	供应商清洗、切配后配送至各餐厅			
	木耳	老乡鸡中央厨房清洗、泡发、切配后配送至各餐厅			
	小中	干木耳配送至各餐厅,餐厅现场清洗、泡发、切丝			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六多	K以外区域 	
	烹饪方式	炒	7 100°G T	500、阻理中协协协大中协会	
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 1. 180g 大豆油烧至 180℃,下入 500g 调理肉丝煸炒至肉丝色; 2. 下入 600g 笋丝、300g 胡萝卜丝、300g 木耳丝翻炒均匀 3. 下入 300g 鱼香风味酱翻炒 2 分钟出品。 			

基本信息	酱椒蒜香片片 鱼	味型 最佳风味期	酱椒 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配 料		等)、豉油剂	京香调味酱(泡青椒、蒜子、 十(大豆油、酱油、白砂糖、		
	黑鱼片	欧泰贡 (广东) 食	品有限公司	1///		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
표 씨 숙 생략	玉 耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司 吉林省花园食用菌业有限公司				
原料来源	 酱椒蒜香调味酱 	湖南鹏城远方食品有限公司 湖南汇湘轩生物科技股份有限公司				
	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 必斐艾食品有限公司 四川新雅轩食品有限公司 青岛日辰食品股份有限公司				
	黑鱼片	供应商活鱼宰杀、	滚揉、速冻			
原料加工	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各	餐厅,餐厅班	见场清洗、切配		
	玉耳	餐厅现场浸泡、清	洗、切配			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	配达/可粉	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	用; 2. 120g 黑鱼片下 3. 餐具中放入烫 鱼片,沿餐具: 调味酱平铺在	入沸水中氽烫制后的娃娃菜 边缘浇淋 10g 黑鱼片上;	沸水中汆烫 15 秒后,冲凉备 烫 30 秒后,冲凉备用; 逐和玉耳,再加入烫制后的黑 g 豉油汁,再将 50g 酱椒蒜香		
				出品撒 1g 葱花点缀。		

	蒜蓉粉丝虾	味型	蒜蓉				
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	餐厅现做	餐厅现做				
	配 料	开背虾、粉丝、蒜蓉酱 (大豆油、大蒜、生抽、蚝油、白砂糖等)、葱油 (大豆油、香葱、洋葱、火葱)、红椒、味极鲜酱油、水、香葱					
	开背虾	湛江港洋水产有限公司 湛江国联水产开发有限公司					
production to some	粉 丝	南京一来一往电子商务有限公司					
原料来源	蒜蓉酱	四川新雅轩食品有限公司 聚慧食品科技 (重庆) 有限公司					
	葱 油	老乡鸡中央厨房					
原料加工	开背虾	供应商去头、去虾线、速冻					
从外行加工	葱 油	老乡鸡中央厨房挑选、清洗、熬制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	蒸					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 调味汁配比: 400g 味极鲜酱油, 250g 纯净水, 100g 葱油; 将7个开背虾首尾交错摆放在 85g 泡发好的粉丝上; 25g 蒜蓉酱和 2g 红椒丁混匀后平铺于虾肉上, 蒸柜上汽后, 蒸制 5 分钟; 出品时淋 20g 调味汁, 撒 1g 葱花点缀。 					

基本信息	宮保鸡丁	味型 最佳风味期	糊辣荔枝味 1 小时			
	加工等级	餐厅现做				
	配料	鸡丁(去骨鸡腿肉)、胡萝卜、干红椒、大葱、宫保鸡丁调味酱(生姜、蒜、番茄酱、醋等)、花生米、大豆油				
	鸡丁	老乡鸡中央厨房 正大卜蜂食品(江苏淮安苏食肉	安徽) 有限公司	\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
原料来源	胡萝卜、大葱	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司				
	宫保鸡丁调味 酱	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	花生米	安徽豆宝食品有限公司				
	鸡丁	老乡鸡中央厨房	清洗、分切、调:	理滚揉		
		供应商清洗、分	切、调理滚揉			
原料加工	胡萝卜	供应商清洗、切配后配送至各餐厅				
	大葱	供应商清洗、切配后配送至各餐厅				
	花生米	老乡鸡中央厨房挑拣、炸制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安 除合肥、六安以	7.外区地		
	烹饪方式	炒		//// 		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 1. 180g 大豆油烧至 170℃,下入 1050g 鸡丁煸炒变色; 2. 倒入 250g 胡萝卜丁翻炒至表面微软; 3. 下入 20g 干红椒、250g 花生米翻炒均匀; 4. 出锅前下入 250g 大葱、230g 宫保鸡丁调味酱均匀酯40 秒。 				

	奥尔良鸡翅 (儿童餐版)	味型	奥尔良风味				
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	餐厅现做	餐厅现做				
	配 料	奥尔良鸡翅 (翅根、	奥尔良鸡翅 (翅根、翅中、奥尔良腌料)				
	翅 根	北票市宏发食品有限公司 蚌埠大成食品有限公司 漯河万中禽业加工有限公司					
原料来源	翅中	百佑佳食品贸易(上海)有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司 金百顺食品贸易(上海)有限公司					
	奥尔良腌料	青岛日辰食品股份有限公司					
原料加工	奥尔良鸡翅	老乡鸡中央厨房清洗、滚揉腌制、速冻					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
	凯达凡朔	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
	烹饪方式	蒸制/炸制					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸制版:将解冻好的奥尔良鸡翅放入上汽后的蒸柜中,蒸制 20分钟。 炸制版:将解冻好的奥尔良鸡翅,放入 170℃油中,炸制 8分钟出品。					

基本信息	卤方干	味型 最佳风味期	香辣 2 小时					
	加工等级	新鲜现做	新鲜现做					
	配 料	卤料、卤油 (大豆)	由、花椒、辣椒	叔、生姜等)、方干				
原料来源	方 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司 武汉中百豆制品有限公司						
原科米 源	卤料、卤油	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 四川家佳百味食品有限公司						
原料加工	方 干	餐厅现卤						
	配送方式	冷链运输						
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安					
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域						
	烹饪方式	卤						
餐厅 操作工艺	制作工艺	1. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油,大火烧开后,捞出料渣; 2. 方干放入卤汤中,大火烧开后转小火卤制 5 分钟,关火焖10 分钟。						

	笋子鸡丁盖饭	味型	香辣			
基本信息	<i>y</i> 1 /1-3 1 mm ox	最佳风味期	1 小时	老乡鸡 CHICKEN		
	加工等级	餐厅现做				
	配 料	鸡丁(去骨鸡腿肉)、剁椒酱(剁椒、小米辣、蒜子、盐等)、 罗汉笋块、茶叶蛋、菜苔、豉油汁(大豆油、酱油、白砂糖、 洋葱、大葱)、盐、鸡精、老抽、蒜花				
	鸡丁	江苏淮安苏食肉品 正大卜蜂食品(5) 老乡鸡中央厨房				
	剁椒酱	老乡鸡中央厨房		XXY		
	小米辣	四川民福记食品有限公司 红河宏斌食品有限公司				
	罗汉笋块	泸州野植珍食品有限公司				
原料来源	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房				
DIVIT ZICUM	菜苔	绍兴绿容食品有限公司 浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司				
	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司 重庆聚慧食品有限公司 四川新雅轩食品有限公司				
	大 米	产地: 黑龙江				
	鸡丁	老乡鸡中央厨房》	青洗、分切、调	理滚揉		
	为	供应商冷冻清洗、	分切、调理滚	注		
	剁椒酱	老乡鸡中央厨房切配、炒制				
原料加工	罗汉笋块	供应商清洗、切块	央			
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房				
	菜苔	供应商挑拣、杀青	青、速冻			
	米 饭	餐厅现场清洗、	蒸制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、 除合肥	六安 1、六安以外区域		
	烹饪方式	炒	I			
餐厅 操作工艺制作工艺 (6 份)1. 剁椒鸡丁炒制: ①180g 大豆油烧至			曲烧至 180℃、	下人 700g 鸡丁炒熟; g 盐,将鸡丁炒制上色;		

- ③下入 120g 剁椒酱、300g 焯水罗汉笋块,一起炒香;
- ④下入 36g 蒜花翻炒均匀,备用;
- 2. 菜苔烫制: 取 70g 菜苔, 在沸水中烫 1 分钟, 备用;
- 3. 餐盒中放入 300g 米饭,将 170g 剁椒鸡丁、70g 菜苔、半个卤蛋放在米饭上,菜苔上淋入 15g 豉油汁出品。

1.2 半预制

半预制是在自有中央厨房或供应商处经过初步或部分预制处理,再送到餐厅进行现场烹饪的菜品。半预制可以分为自有中央厨房半预制和外采半预制两类。

1.2.1 央厨半预制

中央厨房半预制是指部分原料在老乡鸡自有中央厨房处漂烫,过油,卤制等工序预制成半成品,经冷链物流,在餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售老乡鸡自有中央厨房半预制类菜品的追溯信息卡。

		1					
	香辣鸡杂	味型	香辣				
基本信息		最佳风味期	3小时				
	加工等级	半预制	半预制				
	配 料	鸡肝、鸡肫、鸡杂料 (鸡油、干红椒等)、盐	火锅底料、熟猪油、黄酒、蚕豆辣酱、 、芝麻香油、香葱				
原料来源	鸡肝、鸡肫	正大食品 (宿迁) 有限	蚌埠大成食品有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 玖兴农牧(涞源)有限公司				
	鸡杂料	老乡鸡中央厨房					
	鸡肝	老乡鸡中央厨房清洗、分切、漂烫					
原料加工	鸡肫	老乡鸡中央厨房清洗、分切、漂烫					
	鸡杂料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
	11.区/円券	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
	烹饪方式	烧					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (13 份)	 将 3200g 水、1500g 鸡杂料、30g 盐倒入锅中,烧开后煮20 分钟,捞出料渣备用; 料汁中倒入 1300g 清洗好的鸡肫炖煮 5 分钟; 再加入 1500g 清洗好的鸡肝,继续炖煮 5 分钟; 最后淋入 40g 芝麻香油,加入 40g 葱段。 					

	梅菜扣肉	味 型	咸 鲜				
基本信息		最佳风味期	3 小时	题速度			
	加工等级	半预制	半预制				
	配 料	虎皮扣肉 (五花) 鸡精	肉)、梅干菜、	老抽、蚝油、大豆油、白砂糖、			
五花肉 原料来源		北京泓睿国际贸易有限公司 上海商润食品有限公司 百佑佳食品贸易(上海)有限公司 金百顺食品贸易(上海)有限公司 上海禧宁供应链有限公司 河南双汇投资发展股份有限公司					
	梅干菜	慈溪市周巷镇东升梅干菜厂 合肥市联泉食品有限公司 余姚市超洁蔬菜加工厂					
原料加工	虎皮扣肉	老乡鸡中央厨房清洗、漂烫、过油、卤制、速冻、分切					
冰竹加工	梅干菜	老乡鸡中央厨房浸泡、清洗、挑拣、调味					
	配送方式	冷链运输					
原料配送 配送周期		每 24 小时一配					
	烹饪方式	蒸					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 将解冻完全的 900g 虎皮扣肉与 30g 老抽、80g 蚝油、20g 鸡精抓拌均匀; 先在餐具中整齐码入拌匀后的扣肉片; 放上梅菜; 放入上汽后的蒸柜中蒸制 60 分钟。 					

	梅干菜凤爪翅	味型	酱香微辣			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	炸制梅菜(大豆油、梅干菜)、卤鸡爪翅(大豆油、鸡爪、鸡翅尖、卤料、卤油(大豆油、花椒、辣椒、生姜等)、烧肉汁(老抽、麦芽糖、南乳汁、醪糟、生抽、酱油等))、红椒、香葱				
	梅干菜	慈溪市周巷镇东升梅干菜厂 合肥市联泉食品有限公司 余姚市超洁蔬菜加工厂				
原料来源	卤鸡爪翅	老乡鸡中央厨房 山东邹平亚太中慧食品有限公司 山东众客食品有限公司 江苏淮安苏食肉品有限公司				
	炸制梅菜	老乡鸡中央厨房	浸泡、清洗、	挑拣、油炸		
原料加工	卤鸡爪翅	老乡鸡中央厨房分切、漂烫、炸制、卤制供应商分切、漂烫、炸制、卤制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六多	安以外区域		
	烹饪方式	烧				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中放入 700g 水、2100g 卤鸡爪翅,烧制 7分钟; 关火加入 150g 炸制梅菜,翻拌均匀; 出品时撒入 1g 葱花、1g 红椒丁点缀。 				

基本信息	糖醋排骨	味 型	酸 甜 1 小时				
	加工等级	半预制	半预制				
	配 料		排骨(猪肋排、猪小排、水、冰糖、酿造食醋、黄酒、酱油等)、糖醋汁(水、猪排骨、冰糖、淀粉、胡椒粉等)、陈醋				
	 猪肋排	北京二商大红门五	肉联食品有限公	司			
原料来源	猪小排	江苏淮安苏食肉品有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司					
	糖醋汁	老乡鸡中央厨房 江苏淮安苏食肉品有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司					
	排 骨	老乡鸡中央厨房分切、滚揉、炸制、熬煮					
原料加工		供应商分切、滚揉、炸制、熬煮					
	糖醋汁	老乡鸡中央厨房分切、滚揉、炸制、熬煮、过滤					
		供应商分切、滚揉、炸制、熬煮、过滤					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	11 124 FEI HII	每 24 小时一配	合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以	以外区域			
	烹饪方式	烧					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 1. 1300g 糖醋汁和 1550g 排骨倒入锅中,大火烧开; 2. 烧开后炖煮 6 分钟; 3. 倒入 30g 陈醋,继续炖煮 1 分钟至汤汁浓稠。 					

	酸菜肥肠煲	味型	酸辣			
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	肥肠、猪杂(肥肠、猪肚、猪肺等)、泡小米辣、蒜子、泡椒调味料(泡红椒、泡小米辣、泡姜、泡萝卜、白砂糖等)、炒制酸菜、鸡精、白砂糖、老抽、陈醋、藤椒油、蒜花、水、菜籽油				
	肥 肠	牧原肉食品有限	公司	XX4		
	猪 杂	浙江浔味堂食品股份有限公司				
原料来源	泡小米辣	红河宏斌食品有限公司				
	泡椒调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	炒制酸菜	四川民福记食品有限公司 红河宏斌食品有限公司				
	肥 肠	老乡鸡中央厨房清洗、烧制				
原料加工	猪 杂	供应商生产				
	炒制酸菜	供应商腌制、清洗、分切、炒制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	HEX2,74,793	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
	烹饪方式	砂锅烧制				
X	// \	1. 酸菜肥肠半成品烧制 (5 份):				
		① 150g 菜籽油烧至 160℃;				
		② 下入 50g 拍蒜、50g 泡小米辣,炒香;				
餐厅操作工艺	 制作工艺	③ 下入 250g 泡椒调味料,炒香;				
冰叶上乙	5 份	④ 下入 300g 焯水后的肥肠、250g 焯水后的猪杂, 炒香;				
		⑤ 下入 1200g 水, 烧开后, 下入 5g 白糖、10g 老抽、10g				
		陈醋、8g 藤椒油,煮3分钟备用。				
		2. 将 80g 小叶酸菜平铺在砂锅底部,放入 230g 烧制后的肥肠,烧开后煮 1 分钟,撒 10g 蒜花出品。				
		MAI、MU/I/II ボエカで、 IK IUS MY代山田。				

	胡萝卜牛肉	味型	香辣	VIII I	
基本信息	明多い 午内	最佳风味期	2小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	红烧牛肉(牛霖、水、菜籽油、牛油、豆瓣酱、花椒、干红椒、 京葱、盐等)、胡萝卜、葱			
原料来源	牛 霖	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司			
	胡萝卜	武汉中团优选食品有限公司			
原料加工	红烧牛肉 老乡鸡中央厨房分切、烧制			(-)	
冰件加工	胡萝卜	供应商清洗、切配后配送至各餐厅			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	黑7.大田和	每 24 小时一配	合肥、六多	安	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、方	六安以外区域	
	烹饪方式				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	汤汁;	7 片平铺在胡	; 月萝卜上,再加入 70g 红烧牛肉 ,出品时撒 1g 葱花点缀。	

基本信息	卤鸡腿	味型 最佳风味期	香辣 2 小时		
	加工等级	半预制	I		
	配 料	卤料、卤油 (大豆) 腿)	油、花椒、辣椒	叔、生姜等)、卤鸡腿(琵琶	
原料信息	琵琶腿	蚌埠大成食品有限公司			
	卤料、卤油	成都圣恩生物科技是 四川新雅轩食品有限 四川家佳百味食品。	限公司		
原料加工	卤鸡腿	老乡鸡中央厨房腌品	制、焯水、卤制	制、速冻	
原料配送	配送方式配送周期	冷链运输每 24 小时一配每 48 小时一配	合肥、六安除合肥、六安	安以外区域	
	烹饪方式	卤			
餐厅 操作工艺	制作工艺	 烧开后,捞出料 	斗渣,备用;	500g 卤料和 500g 卤油,大火 大火烧开后转小火卤 5 分钟,	

基本信息	卤鸡爪	味型 最佳风味期	香辣 2 小时	
	加工等级	半预制		
	配 料	卤料、卤油 (大豆 爪)	Z油、花椒 、麴	棟椒、生姜等)、卤鸡爪(鸡
原料来源	鸡 爪 卤料、卤油	徐州润客食品有限公司 山东众客食品有限公司 漯河万中禽业加工有限公司 玖兴农牧 (涞源) 有限公司 福建圣农发展股份有限公司 大成食品 (河北) 有限公司 蚌埠大成食品有限公司 正大食品 (宿迁) 有限公司 北票市宏发食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司		
原料加工		四川家佳百味食品		ī制、速冻
	配送方式	冷链运输		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安 除合肥、六安	安以外区域
	烹饪方式	卤		
餐厅 操作工艺	制作工艺	 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油,大火烧开后,捞出料渣,备用; 解冻后的卤鸡爪放入卤汤中,大火烧开后转小火卤 5 分钟,关火焖 5 分钟。 		

	卤翅根	味型	香辣	
基本信息	四烟水	最佳风味期	2 小时	
	加工等级	半预制		
	配 料	卤料、卤油 (大豆油	一、花椒、辣椒	叔、生姜等)、鸡翅根
原料来源	鸡翅根	大成食品 (河北) 有限公司 玖兴农牧 (涞源) 有限公司 北票市宏发食品有限公司 青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司 漯河万中禽业加工有限公司 蚌埠大成食品有限公司 相建圣农发展股份有限公司 山东众客食品有限公司 喀左宏发食品有限公司 朝阳宏发食品有限公司 正大食品 (宿迁) 有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司		
原料加工	鸡翅根	四川家佳百味食品有 餐厅焯水、卤制		
	配送方式	冷链运输		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安除合肥、六	安以外区域
	烹饪方式	卤	<u> </u>	
餐厅 操作工艺	制作工艺	 烧开后,捞出料 	入 5000g 水、 渣,备用;	F用; 500g 卤料和 500g 卤油,大火 F后转小火卤 20 分钟,关火焖

1.2.2 外采半预制

外采半预制是指原料在供应商处进行漂烫(杀青)、过油、卤制、炖烧等工序 预制成的半成品,此类原料处理会选择有产业链优势的供应商,最大程度缩短加工 时间、提高原料新鲜度,再经冷链物流,在餐厅现场烹饪出品。

	in lands	味型	咸鲜			
基本信息	白切鸡	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	岭南黄 (熟)、生抽、味极鲜酱油、芝麻香油、白砂糖、葱花				
原料来源	岭南黄 (熟)	湖州南浔温氏佳味食品有限公司				
原料加工	岭南黄 (熟)	供应商卤煮、冷藏				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	型 次 田 和	每 24 小时一配		1		
	配送周期	每 48 小时一配	上海			
	烹饪方式	蒸				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 白切鸡料配制 (15 份): 生抽 40g、味极鲜 200g、纯净水 200g、白砂糖 50g、葱花 20g、芝麻香油 10g; 将整鸡分切为宽度 1.5cm、长度 6cm 的块状; 每份白切鸡出品时,淋上 30g 白切鸡料。 				

基本信息	口水鸡	味型 最佳风味期	香辣 1 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	岭南黄(熟)、口ź 芝麻、葱花	水鸡底料、拌	菜红油、蒜末、藤椒油、熟白	
	岭南黄 (熟)	湖州南浔温氏佳味食品有限公司			
原料来源	口水鸡料 成都圣恩生物科技股份有限公司				
	拌菜红油	红油 成都圣恩生物科技股份有限公司			
原料加工	岭南黄 (熟)	供应商卤煮、冷藏		XXY-	
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配		/ 上海	
	烹饪方式	凉拌		上傳	
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 口水鸡料配制	類相、50g 纠 夏 1.5cm、长度 快在蒸柜中蒸行	制 5 分钟;	

	葱油菜苔	味型	豉香			
基本信息	松训木片	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	菜苔、豉油汁 (大豆	江油、酱油、	白砂糖、洋葱、大葱等)		
	菜 苔	绍兴绿容食品有限公 浙江银河食品有限公 余姚谷满仓食品有限	、司			
原料来源	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司 重庆聚慧食品有限公司 四川新雅轩食品有限公司				
原料加工	菜苔	供应商挑拣、杀青、	供应商挑拣、杀青、速冻			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
	11.区内别	每 48 小时一配	除合肥、デ	下安以外区域		
餐厅	烹饪方式	烫				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	 取 140g 菜苔,在沸水中汆烫 30 秒; 将烫好的菜苔放入餐具中,淋上 30g 豉油汁出品。 				

	**************************************	味型	咸鲜	
基本信息	清炒西兰花	最佳风味期	1 小时	
	加工等级	半预制		
	配 料	西兰花、大豆油、蒜	詩子、盐、鸡	精
原料来源	西兰花	余姚谷满仓食品有阳	艮公司	1//
原料加工	西兰花	供应商分切、杀青、	速冻	
	配送方式	冷链运输		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	(\ -'
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域
	烹饪方式	炒		
操作工艺	制作工艺 (9 份)	1. 下入 150g 大豆油、60g 蒜子,炒出香味; 2. 下入 2000g 西兰花、15g 盐、10g 鸡精,大火爆炒 1 分 30 秒 出品。		
	(H)			

	菠萝咕咾肉	味型	酸甜		
基本信息	议 多"阳°也闪	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	咕咾肉 (鸡肉)、番茄酱、白砂糖、		果味糖醋酱 (生姜、蒜、	
	咕咾肉 (鸡肉)	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司			
原料来源	菠 萝	余姚谷满仓食品不			
	果味糖醋酱	四川新雅轩食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司			
原料加工	咕咾肉 (鸡肉)		供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻		
	菠 萝	供应商清洗、分均	刃、速冻		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	型冰田柳	每24小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安し	以外区域	
	烹饪方式	炒	,		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (9 份)	 1. 1200g 咕咾肉放入 170℃油中, 炸至表面微黄, 出锅备用; 2. 炒锅中下入 80g 大豆油, 将 500g 果味糖醋酱烧沸, 下入 600g 菠萝块炒至菠萝中心完全受热; 3. 下入炸好的咕咾肉, 炒至咕咾肉均匀裹上果味糖醋酱。 			

	红烧茄子	味型	咸鲜微辣		
基本信息	红750711 】	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	茄子、熟猪油、鸡 蒸鱼豉油、白砂糖		、油焖茄子料 (味极鲜酱油、	
	茄 子	陕西菜字头食品科技有限公司 安徽夏星食品有限公司 必斐艾食品有限公司			
原料来源	熟猪油	老乡鸡中央厨房			
	鸡油	老乡鸡中央厨房			
	油焖茄子料	老乡鸡中央厨房			
	茄 子	供应商分切、裹粉、炸制、速冻			
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制			
	鸡油	老乡鸡中央厨房自制			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	三	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安日	以外区域	
<i></i>	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (8 份)	 下入30g大豆油、30g鸡油、100g蒜子、30g剁椒,炒出香味; 下入600g水、油焖茄子料1袋、1400g茄子,炖烧入味出品。 			

	砂锅牛杂煲	味型	咸香		
基本信息	WM 十 示	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	牛杂、白萝卜、蒜	 花		
	牛杂	浙江浔味堂食品股份有限公司			
原料来源	白萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 白萝卜 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司			
岳W bo T	牛杂	浙江浔味堂食品股份有限公司			
原料加工 	白萝卜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	型 次 闰 和	每24小时一配	配合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以	以外区域	
餐厅	烹饪方式	砂锅烧制			
操作工艺	制作工艺	将 100g 白萝卜片 ⁻³ 汤汁,烧开后煮 1		放入加热后的210g牛杂、100g g蒜花出品。	

基本信息	冒烤鸭基本信息	味型 最佳风味期	香辣 0.5 小时			
	加工等级	半预制				
	配料	烤鸭、冒菜红油 (力		芝麻、郫县豆瓣等)、冒烤鸭 等)、蒜、香菜、绿豆芽、千		
	烤 鸭	四川新雅轩食品有阿	艮公司			
	冒烤鸭底料	四川新雅轩食品有阿	艮公司	/\.'\\		
 原料来源	冒菜红油	四川新雅轩食品有阿	艮公司	XXL,		
74 11 12 14 1641	绿豆芽	安吉祖名豆制食品有限公司				
	千张丝	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司				
	烤 鸭	供应商宰杀、清洗、调理、烤制				
	冒烤鸭底料	供应商生产				
原料加工	冒菜红油	供应商生产				
	绿豆芽	新鲜毛菜配送至各餐	餐厅,餐厅现场?	青洗		
	千张丝	供应商生产				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	癿区川朔	每 48 小时一配	除合肥、六安以	以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 底汤调配: 500g 冒烤鸭底料、2500g 白开水,搅拌融化后,熬煮3分钟备用; 取 50g 绿豆芽、50g 千张丝下入沸水中汆烫2分钟,沥水后倒入餐具中,再加入20g 蒜末和30g 冒菜红油; 锅中倒入300g 底汤、300g 烤鸭块,煮4分钟后,倒在绿豆芽和千张丝上,出品撒3g 白芝麻、2g 葱花和2g 香菜点缀。 				

	751, 4EU ±1, 4EU 1979	味型	咸香	
基本信息	砂锅盐焗鸡	最佳风味期	0.5 小时	THE PARTY OF THE P
	加工等级	半预制		
	配 料	盐焗鸡、洋葱、	大豆油、姜丝	<u>4</u>
	盐焗鸡	湖州南浔温氏伯	圭 味食品有限公	 計
原料来源	洋 葱	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司		
压心 ++ 丁	盐焗鸡	供应商生产	17.634	
原料加工	洋 葱	新鲜毛菜配送	至各餐厅,餐厅	F现场清洗、切配
	配送方式	冷链运输	>	
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配 每 48 小时一 配	合肥、六安除合肥、六安	·以外区域
	烹饪方式	砂锅烧制		
餐厅 操作工艺 1. 10 份姜油炒制: 100g 大豆油烧至 180 末,炒香备用; 2. 将 20g 洋葱丝平铺在砂锅底部,放入鸡,淋入 25g 姜油,烧开后出品。				底部,放入 150g 切好的盐焗

		味型	酸辣		
基本信息	柠檬凤爪	最佳风味期	2 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	柠檬拆骨鸡爪 (鸡) 檬等)、莴笋	爪、白砂糖、小	米辣、辣油、酱油、香醋、柠	
	柠檬拆骨鸡爪	上海杨景亿康食品	有限公司	\ \//\>	
原料来源	莴 笋	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
医例如于	柠檬拆骨鸡爪	供应商清洗、预煮	、拆骨、煮制、	调味、速冻	
原料加工	莴 笋	供应商清洗、切配后配送至餐厅			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	三、米田州	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	凉拌			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (11 份)	1. 将 400g 莴笋条,加入 4g 盐、4g 白砂糖拌匀,腌制 1 小时 纯净水冲洗,沥干水分备用; 2. 将 1 包柠檬拆骨鸡爪与腌制后的莴笋条拌匀出品。			

	菠萝咕咾肉时蔬 饭	味型	酸甜			
基本信息	5X	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料		菠萝、米饭、	酱(生姜、蒜、番茄酱、白砂 鸡蛋液、老抽、盐、西兰花、		
	咕咾肉	正大卜蜂食品	(安徽) 有限公	公司		
	菠 萝	余姚谷满仓食品	品有限公司	XX-		
	大 米	产地: 黑龙江	_(/	2-2		
臣称华海	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
原料来源	西兰花	余姚谷满仓食品有限公司				
	南瓜、玉米	安徽菜多多农产品有限公司合肥疏美多农业种植有限公司合肥前绿农副产品有限公司安徽旺康农副产品有限公司蜀海供应链管理有限公司武汉中团优选食品有限公司				
	咕咾肉	供应商分切、调	同 理、拍粉、予	预炸、速冻		
	菠萝块	供应商清洗、分	力、速冻			
	米 饭	餐厅清洗、煮饭				
原料加工	鸡蛋液	餐厅现场打蛋				
	西兰花	供应商挑选、清洗、漂烫、分切后包装				
	南瓜	餐厅清洗、分切				
	玉 米	餐厅清洗、分均	IJ			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配	合肥、六安			

		每 48 小时一 除合肥、六安以外区域
	烹饪方式	炒
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 炒饭: 下入80g 大豆油,将150g鸡蛋液炒成鸡蛋片状;再倒入1000g冷藏米饭,翻炒3分钟至米饭呈松散状态,最后下入10g老抽、3g盐继续翻炒1分钟。 组合: 取2颗烫制完的西兰花(30g)、1块熟玉米(40-45g)、1块熟南瓜(25-30g),120g炒饭倒入爱心模具倒扣于餐具上,一起摆盘出品。

	贵州风味辣子	味型	香辣		
基本信息	鸡	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料		菜籽油、鸡油	辣椒、花溪辣椒、遵义辣椒、 、风味鸡油辣椒、郫县豆瓣、	
原料来源	炸制鸡块	老乡鸡中央厨房 福建圣农食品有限公司 山东众客食品有限公司 江苏淮安苏食肉品有限公司 山东邹平亚太中慧食品有限公司			
	辣子鸡酱料	四川新雅轩食品有限公司 聚慧食品科技 (重庆) 有限公司			
	炸制鸡块	供应商分切、腌制、滚揉、炸制、速冻			
原料加工		老乡鸡中央厨房分切、腌制、滚揉、炸制、速冻			
	辣子鸡酱料	供应商将辣椒熬煮、打碎、冷却			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	#1/4/ F4 H1	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域	
36	烹饪方式	炒	1		
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 300g 菜籽油烧至 180℃; 下人 800g 辣子鸡酱料和 150g 蒜子,炒至酱料沸腾; 加入 1700g 炸制鸡块,翻炒 4 分钟。 			

		味型	豉香		
基本信息	浇汁西兰花	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	西兰花、豉油汁 (大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等)			
	西兰花	余姚谷满仓食品有限公司			
原料来源	豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司 重庆聚慧食品有限公司 四川新雅轩食品有限公司			
原料加工	西兰花	供应商挑拣、杀青、速冻			
	配送方式	冷链运输	dillo.		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 每 48 小时一配	合肥、六安 除合肥、六安	2014区位	
	÷107-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-				
餐厅操作	烹饪方式	烫	L 1.311 1 1 3	No el	
工艺	制作工艺 (1 份)	 取 170g 西兰花,在沸水中汆烫 60 秒; 将烫好的西兰花放入餐具中,淋上 30g 豉油汁出品。 			

	蚕豆炒鸡蛋	味型 咸鲜				
基本信息		最佳风味期 1 小時	ld Control of the con			
	加工等级	半预制				
	配 料	蚕豆、鸡蛋、大豆油、红椒、盐、鸡精				
	蚕 豆	江苏海大食品有限公司				
原料来源	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
原料加工	蚕 豆	供应商去皮、挑拣、杀青、速冻				
冰件加工	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调味				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配 合肥、	六安			
	11. 医内别	每 48 小时一配 除合肥	、六安以外区域			
	烹饪方式	炒				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	1. 下入 600g 鸡蛋液、200g 大豆油,炒成鸡蛋片,出锅备用; 2. 下入 50g 大豆油、900g 蚕豆、100g 红椒、13g 盐、6g 鸡精,大火爆炒 1 分钟; 3. 最后下入鸡蛋片,翻炒均匀出品。				

	香椿炒鸡蛋	味型	咸鲜	A Plan	
基本信息	H 1H/2 // 🗘	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	鸡蛋、香椿、大豆	油、红椒、盐	盐、鸡精	
原料来源	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司			
AVITACIAN	香 椿	云南鸿贵食品有限公司			
原料加工	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调	味		
冰料加工	香 椿	供应商挑拣、焯水、分切、速冻			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六多	Ž	
	凯 达凡别	每 48 小时一配	除合肥、デ	7安以外区域	
	烹饪方式	炒			
餐厅操作 工艺 制作工艺 (10 份)		 下人 250g 大豆油,将 1500g 鸡蛋液炒成鸡蛋片状; 下人 300g 香椿、60g 红椒、10g 盐、6g 鸡精,大火爆炒 80 秒出品。 			

	¥∀ = L. J. S=rder*	味 型	酱香微辣		
基本信息	酱香小河虾	最佳风味期	2 小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	河虾、香干、河虾酱 鸡油等)	治料(干辣椒 、	黄酒、蚕豆辣酱、火葱、	
	河 虾	益阳世林食品有限公	司	* /^	
原料来源	香 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司			
	 河虾酱料	老乡鸡中央厨房			
	河 虾	供应商清洗、过油、速冻			
原料加工	 香干	供应商配送至各餐厅,餐厅现场切配			
	河虾酱料	老乡鸡中央厨房切面	2、搅拌均匀		
	配送方式	冷链运输	•		
原料配送	11 / H	每24小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域	
	烹饪方式	蒸			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 将 50g 河虾和 60g 酱料拌匀备用; 在餐具中放入 80g 香干丁; 将 110g 拌匀的河虾平铺在香干丁上; 蒸柜上汽后,蒸制 12 分钟出品。 			

基本信息	红烧鱼块	味型 最佳风味期	香辣 1 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	炸制鱼块、红烧鱼块料(菜籽油、猪油、蒜子、生姜、干豆等)、鸡油、盐、葱				
	炸制鱼块	益阳世林食品有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司				
原料信息	红烧鱼块料	四川新雅轩食品有限公司 湖南鹏城远方食品有限公司				
	鸡油	老乡鸡中央厨房				
原料加工	炸制鱼块	供应商活鱼宰杀、	分切、去腥、炸制			
冰竹加工	鸡油	老乡鸡中央厨房自制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
能 医问 <i>别</i>		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	炖烧				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中下入 1300g 水、50g 鸡油、10g 盐、700g 红烧鱼块料, 大火烧开; 下入 800g 炸制鱼块炖烧 7 分钟, 出品撒 1g 葱花点缀。 				

基本信息	小炒河虾	味型 最佳风味期	咸鲜微辣 1小时		
	加工等级	半预制			
	配 料	大豆油、鸡蛋、蒜虾料 (生抽、蒸鱼		长辣、青椒、盐、河虾、小炒河 、白胡椒、蚝油等)	
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养 利辛老乡鸡养殖有		X /A	
	河 虾	益阳世林食品有限	公司	\.\\\\	
原料来源	青 椒	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	小炒河虾料	老乡鸡中央厨房			
	鸡蛋	餐厅现场打蛋			
医粉+++十	河 虾	供应商清洗、过油、速冻			
原料加工	青 椒	供应商清洗、切配后配送至各餐厅			
	小炒河虾料	老乡鸡中央厨房搅拌均匀			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	三八大 田 和	每 24 小时一配	合肥、六岁	Ę	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、デ	· 安以外区域	
	烹饪方式	炒			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	 锅中倒入 120g 大豆油烧至 160℃,将 500g 蛋液炒制成鸡蛋丁状,盛出锅备用; 再次倒入 120g 大豆油,加入 100g 蒜子、50g 鲜红小米辣; 爆香后加入 800g 青椒丁煸炒 30 秒,撒入 14g 盐翻炒; 加入 500g 河虾、70g 小炒河虾料、鸡蛋丁均匀翻炒 1 分钟出品。 			

	1. 豆 化 味	味型	咸鲜微辣	
基本信息	土豆牛腩	最佳风味期	1 小时	
	加工等级	半预制		
	配 料	牛腩汤料包(牛腩、 等)、土豆、胡萝卜		累丝椒、菜籽油、剁椒酱、盐
	牛腩汤料包	浙江浔味堂食品股份	有限公司	*/^
原料来源	土豆、胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司		
	- - 牛腩汤料包	供应商分切、焯水、投料(牛腩、水、调料)、烧制、冷却、速冻		
原料加工	土豆	供应商清洗、去皮、	分切后配送至	至各餐厅
	胡萝卜	供应商清洗、去皮、	分切后配送3	至各餐厅
	配送方式	冷链运输		
原料配送	三十 日和	每 24 小时一配	合肥、六安	
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域
×	烹饪方式	炖烧		
操作工 # 制作工艺				50g 土豆、300g 胡萝卜; 翻拌防止糊锅,出品时撒 1g

	外婆菜炒鸡蛋	味型	咸鲜微辣			
基本信息	<i>八安木沙冯</i> 虽	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	外婆菜、鸡蛋、青	豌豆、大豆油	日、鲜红小米辣、生抽、鸡精		
	外婆菜	湖南湘典食品有限 湖南巧佳宴食品有	· ·	X /\		
原料来源	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司 余姚谷满仓食品有限公司				
	青豌豆					
	外婆菜	供应商浸泡、清洗、分切、炒制				
原料加工	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味				
	青豌豆	供应商去壳、挑拣、杀青、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	無1.六 El 和	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六多	安以外区域		
	烹饪方式	炒				
餐厅 制作工艺 制作工艺 (13 份) 出备用; 2. 下入 20g 大豆油、20g 鲜红小味;				300g 鸡蛋液炒成鸡蛋片状,盛 小米辣、200g 青豌豆,炒出香 鸡精、40g 生抽,大火爆炒 2		

基本信息	烤肠	味型 最佳风味期	咸鲜 0.5 小时		
	加工等级	半预制			
	配料	烤肠 (猪肉)			
原料来源	烤肠 (猪肉)	福建御味香冷冻食品 北京二商肉类食品集		* /^	
原料加工	烤 肠	供应商猪肉搅碎、调	理、灌肠		
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域	
餐厅	烹饪方式	烤			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	解冻后的烤肠放入 120℃烤肠机中烤 20 分钟;			

	卤大排	味型	香辣			
基本信息	ΔXIII	最佳风味期	2 小时			
	加工等级	半预制				
	配 料	卤料(盐、猪油、白砂糖等)、卤油(花椒、辣椒、生姜、小等)、油炸大排				
	油炸大排	江苏淮安苏食肉	品有限公司	Y //>		
原料来源	卤料、卤油	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 四川家佳百味食品有限公司				
原料加工	油炸大排	供应商分切、调味、过油				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	77 N F4 H4	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	卤				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	烧开后,捞出	出料渣; 排放入卤汤中,	、500g 卤料和 500g 卤油,大火 大火烧开后转小火卤制 10 分		

	嗨嗨桶	味型	香辣			
	(红油串串)	最佳风味期	1 小时			
基本信息	加工等级	半预制	半预制			
金石旧心	配 料	钵钵鸡红油(藤椒油、辣椒油、辣椒等)、钵钵鸡汤料、白芝麻、钵钵鸡串串(鸡翅尖、牛肉、鸡肉、腊肠、豆干、海带、杏鲍菇、千张、木耳、豆皮)				
	 鉢钵鸡串串 	杭州喜牛哥食品科技有限公司				
	钵钵鸡红油	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	钵钵鸡汤料	成都圣恩生物科技股份有限公司				
原料加工	钵钵鸡串串	供应商分切、调理、穿签、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	型	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	卤				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (10 份)	料、450g 钵针 2. 将解冻好的 1	本鸡红油、60 0 串钵钵鸡串	00g 水, 放入 320g 钵钵鸡汤底 g 白芝麻, 搅拌均匀, 备用;		

1.3 复热预制

复热预制是指原料在老乡鸡自有中央厨房处烧制成熟品,后经冷链物流送达餐厅,最终由餐厅进行复热出品。

	I	1				
	公子 居内	味型	咸鲜			
基本信息	等子烧肉	最佳风味期	2 小时			
	加工等级	复热预制		.0/4		
	配 料	五花肉 、笋干、葱 芽糖、南乳、醪糟		猪油、盐、烧肉汁(老抽、麦 由等)		
原料来源	五花肉	北京泓睿国际贸易有限公司 上海商润食品有限公司 百佑佳食品贸易(上海)有限公司 金百顺食品贸易(上海)有限公司 上海禧宁供应链有限公司 河南双汇投资发展股份有限公司				
	笋 干	福建领峰食品有限公司 漳州明成食品有限公司				
	烧肉汁	成都圣恩生物科技股份有限公司 湖南鹏城远方食品有限公司				
居妙 to T	笋 干	供应商预煮、烘干、泡发、挑选、分切				
原料加工	五花肉	老乡鸡中央厨房分切、焯水、过油、烧制(含笋干)				
X	配送方式	冷链运输				
原料配送	元法 国 扣	每 24 小时一配	合肥、六多	Ĕ		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、方	六安以外区域		
餐厅	烹饪方式	炒				
操作工艺	制作工艺 (10 份)	锅中下入 2600g 笋干和五花肉,烧制 5 分钟,出品撒 1g 葱花点缀。				

	秘汁卤肉饭	味型	咸鲜				
基本信息		最佳风味期	1 小时	Wish Yard			
	加工等级	复热预制					
	配 料			、红葱酥等)、茶叶蛋、菜苔、 糖、洋葱、大葱等)、大米			
	卤 肉	老乡鸡中央厨房	<u>1</u> Ī				
	茶叶蛋		老乡鸡中央厨房				
[표시시 기 호 제조	菜苔	绍兴绿容食品有限公司 浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司					
原料来源	豉油汁	青岛日辰食品股份有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 必斐艾食品有限公司					
	大米	产地: 黑龙江					
	卤 肉	老乡鸡中央厨房	分切、卤制				
原料加工	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制					
	菜苔	供应商挑拣、杀青、速冻					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安				
	距还何别	每 48 小时一配	除合肥、六安	 以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸					
操作工艺	制作工艺	卤肉复热: 蒸柜	中蒸 10 分钟,	盖在饭上出品。			

2 炸品类

炸品是指餐厅现场炸制的产品, 主要有炸鸡腿、炸鸡排等。

	炸鸡腿	味型	藤椒			
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	香脆鸡腿 (琵琶腿)				
原料来源	香脆鸡腿 (琵琶腿)	福建圣农食品有限公司 太阳谷食品(滁州)有限公司				
冰件木 像	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司				
原料加工	香脆鸡腿 (琵琶腿)	供应商滚揉、上浆、裹粉、预炸、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
	乱还问券	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域		安以外区域		
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	解冻后的鸡腿放入 170℃油中,炸制 7 分钟。				

	嗨嗨桶 (炸物桶)	味型	/			
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1	1			
	配 料	香脆鸡腿 (琵琶鸡翅尖、起酥油		土豆)、鸡米花、鸡肉洋葱圈、		
	香脆鸡腿 (琵琶腿)	福建圣农食品有太阳谷食品(源		**/>		
	薯饼 (土豆)	合肥菲诺贸易有	可限公司			
 原料来源	鸡米花	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司				
<i>M</i> -117/- W-1	鸡肉洋葱圈	福建圣农食品有限公司				
	鸡翅尖	福建圣农食品有限公司				
	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司				
	香脆鸡腿 (琵琶腿)	供应商滚揉、上浆、裹粉、预炸、速冻				
project to an	薯饼 (土豆)	供应商分切、调理、成型、预炸、速冻				
原料加工	鸡米花	供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻				
	鸡肉洋葱圈	供应商分切、调理、成型、预炸、速冻				
	鸡翅尖	供应商调理、滚揉、速冻				
	配送方式	冷链运输				
运》证,	N)	每 24 小时一	合肥、六安			
原料配送	配送周期	配 每 48 小时一				
		可 40 7 时	除合肥、六多	以外区域		
	烹饪方式	炸	l			
餐厅 操作工艺	制作工艺	薯饼、鸡米	香脆鸡腿炸制 花均炸制3分 1个鸡腿、2/	7分钟,鸡肉洋葱圈、鸡翅尖、钟; 个洋葱圈、2个鸡翅尖、1个薯		

基本信息	手枪大鸡腿	味型	奥尔良				
		最佳风味期	0.5 小时				
	加工等级	1	/				
	配 料	大鸡腿、起酥油					
	大鸡腿	福建圣农食品有限公司					
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司					
原料加工	大鸡腿	供应商滚揉、腌制、	烤制、速冻	\bigcirc			
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六分	安以外区域			
松 II	烹饪方式	炸					
餐厅 操作工艺 	制作工艺	 解冻后的鸡腿放入蒸柜中,蒸5分钟,备用; 将蒸好的大鸡腿放入170℃的油锅中炸制2分30秒。 					

	炸鸡排	味型	咸鲜	The second secon		
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	/				
	配 料	雪花鸡排 (鸡胸肉)	、起酥油			
压利华姆	雪花鸡排 (鸡胸肉)	正大卜蜂食品 (安徽	效)有限公司	/ //		
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业 嘉吉粮油(南通) 有		限公司		
原料加工	雪花鸡排	供应商分切、调理滚	该揉、上浆、	裹粉、预炸、速冻		
	配送方式	冷链运输				
原料配送 配送周期		每 24 小时一配 合肥、六安				
	乱处内粉	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	炸	炸			
操作工艺	制作工艺	雪花鸡排无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。				

基本信息	香脆薯饼	味型	咸鲜			
		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	薯饼 (土豆) 、起酥油				
	薯饼 (土豆)	合肥菲诺贸易有限公司				
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司				
原料加工	薯饼 (土豆)	供应商分切、调理、成型、预炸、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	能区河旁	每 48 小时一配	¥ 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺	薯饼无需解冻直接放入170℃的油锅中炸制3分钟。				

基本信息	香酥鸡米花	味型 最佳风味期	咸鲜 0.5 小时		
	加工等级	1			
	配 料	鸡米花、起酥油			
	鸡米花	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司	<u> </u>	
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业(嘉吉粮油(南通)有		公司	
原料加工	鸡米花	供应商分切、调理、	拍粉、炸制、	速冻	
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸		7	
操作工艺	制作工艺	6个鸡米花无需解冻直接放入170℃的油锅中炸制3分钟。			

	#나나네 드리 마는 수리 시스	味型	藤椒		
基本信息	傲椒风味翅尖	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	1			
	配料	鸡翅尖、起酥油			
E 101 - 1- 107	鸡翅尖	福建圣农食品有限	公司	*/^	
原料来源	起酥油		中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司		
原料加工	鸡翅尖	供应商调理、滚揉、烤制、速冻			
	配送方式 冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域		
餐厅	烹饪方式	炸			
操作工艺	制作工艺	6个鸡翅尖无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。			
X					

	动内光茶网	味型	咸鲜	(A) (C)		
基本信息	鸡肉洋葱圈	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	鸡肉洋葱圈、起酥油				
Provided the News	鸡肉洋葱圈	福建圣农食品有限公	公司	3//		
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司				
原料加工	鸡肉洋葱圈	供应商分切、调理、成型、预炸、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺	5个鸡肉洋葱圈无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。				

	术 类协 11 十	味型	香甜		
基本信息	香芋地瓜丸	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	1			
	配 料	香芋地瓜丸 (香芋、	红薯、白糯	塘等)、起酥油	
total of Met	香芋地瓜丸	快厨 (天津) 餐饮管	 章理有限公司	il .	
原料来源	起酥油	起酥油 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司			
原料加工	香芋地瓜丸	供应商调理、成型、预炸、速冻			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、	六安以外区域	
餐厅	烹饪方式	炸			
操作工艺	制作工艺	香芋地瓜丸无需解冻,直接放入170℃的油锅中炸制6分钟。			
		/			

基本信息	生炸大鸡腿	味型 最佳风味期	咸鲜 0.5 小时		
	加工等级	1			
	配 料	生炸大鸡腿 (鸡全腿)	、起酥油		
原料来源	生炸大鸡腿(鸡 全腿)	山东凤祥食品发展有	限公司	1 //\	
水件木 娜	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司			
原料加工	生炸大鸡腿(鸡 全腿)	供应商滚揉、腌制、拌粉、速冻			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
	Hai. (7)	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸			
操作工艺	制作工艺	生炸大鸡腿解冻后放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。			

	S	味型	咸鲜				
基本信息	心形鸡排	最佳风味期	0.5 小时	N. S. Carlotte and P. Carlotte			
	加工等级	/					
	配 料	心型鸡排 (鸡胸)	肉)、起酥油	. / .			
E W 寸 WE	心型鸡排 (鸡胸肉)	山东凤祥食品发	山东凤祥食品发展有限公司				
原料来源	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司					
原料加工	心型鸡排 (鸡胸肉)	供应商鸡胸肉修型、滚揉、拌浆、裹粉、预炸、速冻					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安					
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
餐厅	烹饪方式	炸					
操作工艺	制作工艺	鸡排无需解冻直接放人 170℃的油锅中炸制 8 分钟。					
	W) **						

3 主食类

主食是指在餐厅现场制作的米饭、面条等产品。

	米 饭 最佳风味期	味型	/		
基本信息		2 小时			
	加工等级	1			
	配 料	大米、大豆油		XX-	
原料来源	大 米	产地: 黑龙江			
原料加工	大 米	供应商生产			
	配送方式	常温运输			
原料配送	配送周期	每24小时一配 合肥、六安			
		每48小时一配	除合肥、六安	以外区域	
	烹饪方式	煮			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (33 份)	 将 5kg 大米清洗干净后放入泡米桶,加入 70g 大豆油,加水至总重 11kg,静置浸泡半小时。 将浸泡后的米 (含水)倒入煮饭锅,煮 40分钟,闷 10分钟。 			

	杂粮饭	味型	/		
基本信息		最佳风味期	2 小时		
	加工等级	1			
	교급 사진	紫薯杂粮饭: 杂粮	良(紫薯纤体饭	ý) 、大米、大豆油	
	配料	三黑元气饭: 杂粮 (三黑元气饭) 、大米、大豆油			
臣称华渥	杂 粮	湖北天泽生态农业发展有限公司			
原料来源	大 米	产地: 黑龙江			
原料加工	杂粮饭	供应商生产			
	配送方式	常温运输			
原料配送	型法 田 扣	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (20 份)	 将500g杂粮、2kg大米清洗干净放入泡米桶,加水至5kg, 静置浸泡3小时; 将浸泡后的米(含水)倒入煮饭锅,加入30g大豆油, 蒸40分钟,焖10分钟。 			

	此名动物沙科林	味型	鲜香			
基本信息	特色鸡汤馄饨	最佳风味期	/			
	加工等级	1				
	配 料	馄饨(去皮前夹肉、后座肉、清酱汁、淀粉、小麦粉、盐、 白砂糖等)、老鸡汤(老母鸡、盐、鸡油等)、葱花				
	馄 饨	老乡鸡中央厨房				
原料来源	原料来源 老母鸡		老乡鸡中央厨房			
	鸡油	老乡鸡中央厨房				
运物业工	馄 饨	老乡鸡中央厨房和面、拌馅、成型、速冻				
原料加工	老鸡汤	餐厅自制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	每 24 小时一配 合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮,冷藏 20 分钟; 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐,60g 鸡油,2500g 水,后炖制 60 分钟; 取 18 个馄饨放入沸水中煮制 5 分钟; 舀取 350g 老鸡汤倒入面碗,捞起馄饨,沥水后倒入撒入 1g 葱花点缀。 		盐, 60g 鸡油, 2500g 水, 烧开 制 5 分钟;		

	141 JAA	味型	甜		
基本信息	松糕	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	1			
	配 料	松糕 (小麦粉、雨	南瓜、淀粉、白	砂糖等)	
原料来源	松 糕	佛山市顺德区屏旁		公司	
原料加工	松 糕	供应商和面、醒发	 文、成型、蒸制	、速冻	
	配送方式 冷链运输		XX		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	 		
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制	到10分钟。		

	I	T				
	## \ht \k ==	味型	葱香			
基本信息	葱油拌面	最佳风味期	现做即食			
	加工等级	1	1			
	配 料	· ·		、葱、大葱、洋葱等)、拌面 麦、白砂糖、甜面酱等)、葱		
	半干面	上海贺寿食品有限公司				
原料来源	拌面葱油	浙江今味生物技术有限公司				
	拌面酱	浙江今味生物技术有限公司				
	半干面	供应商和面、压面、成型				
原料加工	拌面葱油	供应商清洗、炼制				
	拌面酱	供应商生产				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	37 W 1744	每24小时一配	合肥、六安			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域		
_	烹饪方式	烫煮	1			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	1. 舀取 20g 拌面葱油和 15g 拌面酱放入面碗中; 2. 将 150g 半干面倒入面篓中,煮制约 3 分钟; 3. 将煮好面条捞起沥干水分,放入面碗中,撒上 1g 葱花出品。				

	快 名地工面	味型	咸香				
基本信息	特色热干面 -	最佳风味期	现做即食	THE STATE OF THE PARTY OF THE P			
	加工等级	/					
	配 料	谷氨酸钠、白	热干面条、胡萝卜丁、热干面复合调味粉(胡椒粉、鸡精、谷氨酸钠、白砂糖)、热干面调味汁(酿造酱油、酿造陈醋、白砂糖、芝麻油、姜、蒜等)、芝麻酱				
	热干面条	武汉金香园食品有限公司					
原料来源	胡萝卜丁	湖北中蔬农业科技有限公司					
	热干面调味汁	武汉金香园食品有限公司					
原料加工	热干面条	餐厅烫煮					
冰水水川上	胡萝卜丁	供应商清洗、焯水、分切、调味					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	型光闰和	每 24 小时一	記 合用	巴、六安			
	配送周期	每 48 小时一四	記除行	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	烫 煮					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	在水中车 2. 烫好的面 3. 将烫好后 3.5g 热干	}热干面拆袋倒入面篓中, 沸水烫煮 6~7 秒, 中轻微抖动; 的面控水 2-3 秒; 好后的面装入碗中, 依次加入 5g 胡萝卜丁、 以干面复合调味粉、25g 煮面水、13g 热干面 片、17g 稀释芝麻酱(芝麻酱: 大豆油=1:1)。				

基本信息		味型	咸鲜		
	素面	最佳风味期	现做即食		
	加工等级	1			
	配料	手工挂面、蒜	花、熟猪油、	草菇老抽	
原料来源	手工挂面	合肥吴山挂面集团有限公司 金寨先徽农副产品开发有限公司 陕西金沙河面业集团有限责任公司			
	熟猪油	老乡鸡中央厨房			
压 /M +++ 丁*	手工挂面	供应商生产			
原料加工	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每24小时一	合肥、六安		
	наслум	每48小时一 除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	煮			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 底汤制作:不锈钢桶内加入 3500g 水,将水烧开 150g 熟猪油、30g 盐、50g 鸡精、10g 老抽搅拌均次烧开后关火,转 80℃保温备用; 取 15g 青蒜花置于面碗中,倒入 350g 底汤,将面放入面篓中煮制 4 分钟,捞起沥干倒入碗中。 		50g 鸡精、10g 老抽搅拌均匀,再 保温备用; 中,倒人 350g 底汤,将 110g 挂	

	炸鸡腿时蔬面	味型				
基本信息	M water a sub-	最佳风味期	1小时			
	加工等级	/				
	配料	意大利面、番茄 酥油	肉酱、手枪鸡	腿、西兰花、南瓜、玉米、起		
	意大利面	上海贺寿食品有限 河南厨香传奇食品		X /A		
	番茄肉酱	成都圣恩生物科技股份有限公司 青岛日辰食品股份有限公司 合肥昕先食品科技有限公司				
原料来源	手枪鸡腿	福建圣农食品有限	限公司			
	西兰花	余姚谷满仓食品有限公司				
	南瓜、玉米	合肥绿鑫惠民农副产品有限公司 合肥云联农产品有限公司				
	起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 嘉吉粮油(南通)有限公司				
	意大利面	供应商生产				
	番茄肉酱	供应商生产				
 原料加工	手枪鸡腿	供应商滚揉、腌制、烤制、速冻				
MATAH I	西兰花	供应商挑选、清洁	先、漂烫、分	切包装后配送至门店		
	南瓜	餐厅清洗、分切				
	玉米	餐厅清洗、分切				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	HEAST 1777	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	炸&煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	位置; 2. 将 30g 蒸制后 3. 取餐厅炸制后	后的番茄肉酱剂 后的鸡腿 1 个、 (40-45g) 、	分钟, 捞起倒入圆盘餐具中心 林在意面上; 、烫制后的西兰花2颗(30g)、 熟南瓜1块(25-30g)均匀摆		

	story stake A	味型	/			
基本信息	粗粮盒	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	1				
	配 料	玉米块、南瓜块、纟	[薯块、红枣			
原料来源	玉米、南瓜、 红薯	安徽菜多多农产品有合肥疏美多农业种村合肥韵绿农副产品有安徽旺康农副产品有安徽旺康农副产品有蜀海供应链管理有阿武汉中团优选食品有	直有限公司 有限公司 有限公司 艮公司			
	玉米块	餐厅清洗、分切		15		
原料加工	南瓜块	餐厅清洗、分切				
	红薯块	餐厅清洗、分切				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
餐厅	烹饪方式	蒸制				
操作工艺	制作工艺(1份)	将南瓜 90g (两块) 、红薯 100g(两块) 、玉米 100g (两块) 放 人蒸柜中蒸制 25 分钟				

基本信息	嗨嗨锅 (泡椒鸡米 花米线)	味型 最佳风味期	香辣 0.5 小时			
金小用心						
	加工等级	/				
	配 料		糖、生姜、大	海带丝、鸡米花、骨汤调味料 葱等)、泡椒调味料(泡红椒、 少糖等)		
	米 线	益海嘉里食品营销	有限公司安徽	数分公司		
	西红柿	产地:四川、山东		- 4XX		
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南				
	木耳	产地: 黑龙江				
原料来源	海带丝	山东海之宝海洋科技有限公司 荣成爱伦湾食品有限公司				
	鸡米花	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司				
	骨汤调味料	成都圣恩生物科技	股份有限公司	<u> </u>		
	泡椒调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	娃娃菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	木耳	老乡鸡中央厨房泡发、清洗				
	鸡米花	供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	乱及河粉	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
,	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	 1. 10 份泡椒骨汤汤底调制: 2900g 开水中加入 140g 骨汤调明料、700g 泡椒调味料,搅拌均匀备用; 2. 奶锅中加入 370g 泡椒骨汤汤底烧开; 3. 下入 50g 西红柿片、50g 娃娃菜、20g 木耳丝,20g 海带丝烧开后煮 2 分钟,倒入红底座锅中; 4. 将 250g 湿米线在沸水中煮 2 分 30 秒后,倒入红底座锅中放入 60g 炸制好的鸡米花出品。 				

	香辣牛肉面	味型	香辣		
基本信息	72, 114	最佳风味期	0.5 小时		
	加工等级	1	,		
	配 料	手擀面、香辣牛肉 牛油、鸡精等)、		十蛋、牛肉面汤料 (咖喱粉、香菜	
	手擀面	老乡鸡中央厨房		/ //	
	牛胸肉	北京泓睿国际贸易 江苏恒古国际贸易 江苏紫荆华美实业	有限公司		
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房			
原料来源	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司			
	牛肉面汤料	老乡鸡中央厨房			
	手擀面	老乡鸡中央厨房和	面、压面、制作	成型	
	香辣牛肉	老乡鸡中央厨房焯	水、分切、烧制		
原料加工	牛肉面 汤 料	老乡鸡中央厨房自制			
	青菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
	乱达河粉	每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域	
	烹饪方式	煮			
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	水,烧开后煮 2. 香辣牛肉大火炉 3. 将 220g 手擀面 4. 舀取 350g 的汤 5. 将 50g 牛肉、3	20 分钟,捞渣备 烧开,转小火焖 和 3 颗青菜放人 底于面碗中,放	煮 5 分钟; 、沸水中煮 2 分钟; 收入煮好的面条; 蛋摆放于面条上, 浇上 150g	

基本信息	香菇鸡汤面	味型 最佳风味期	咸鲜 现做即食			
		/				
	配 料		鸡汤 (老母	鸡心、肾肠、闷蛋、鸡肫、盐。鸡、盐、鸡油等)、老母鸡块、		
	手工挂面	合肥吴山挂面集 金寨先徽农副产 陕西金沙河面业	品开发有限	!公司		
原料来源	鸡杂包	老乡鸡中央厨房				
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房				
	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
	鸡油	老乡鸡中央厨房				
	手工挂面	供应商生产				
	鸡杂包	老乡鸡中央厨房清洗、烧制				
 原料加工	蛋 皮	老乡鸡中央厨房煎制				
小水料加工	老鸡汤	餐厅自制				
	老母鸡块	餐厅自制				
	鸡油	老乡鸡中央厨房	自制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	東7 大田 和	每 24 小时一配	合肥、	六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥	、六安以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺	 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮,冷藏 20 分钟; 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,炉开后炖制 60 分钟; 将 110g 挂面在沸水中煮 4 分钟; 取 65g 老母鸡块、1 个香菇、3 颗青菜和 20g 蛋皮在液水中烫 30 秒; 舀取 500g 的老鸡汤于面碗中,放入煮好的面条和配菜 				

	番茄鸡蛋面	味型	酸甜				
基本信息	金加鸡蛋 固	最佳风味期	0.5 小时	VI 3			
	加工等级	1					
	配料	手工挂面、西红柿、砂糖等)、大豆油。		· 京、葱花、番茄汤膏(番茄酱、白			
	手工挂面	金寨先徽农副产品	合肥吴山挂面集团有限公司 金寨先徽农副产品开发有限公司 陕西金沙河面业集团有限责任公司				
原料来源	西红柿	红柿 产地: 四川、山东					
	鸡蛋		寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司				
	番茄汤膏	成都圣恩生物科技股份有限公司					
	手工挂面	供应商生产					
原料加工	西红柿	新鲜毛菜配送至各	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调	床				
	配送方式	冷链运输					
原料配送	元7 天 国 扣	每 24 小时一配	合肥、六安	Ę			
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、产	安以外区域			
	烹饪方式	煮					
餐厅 操作工艺	制作工艺	 番茄底汤调制 (8 份): 3000g 开水中加入 500g 番茄汤膏,搅拌均匀备用; 将 110g 手工挂面在沸水中煮 4 分钟,放入 25g 青菜烫制 30 秒; 面碗中舀取 400g 番茄底汤,放入煮好的面条; 将 150g 西红柿炒鸡蛋菜品和 25g 青菜放在面条上,撒 5g 葱花出品。 					

	老鸡扬米面	味型	咸鲜			
基本信息	之/ 月 ////下画	最佳风味期	现做即食			
	加工等级	/	,			
	配 料	扬米面、老鸡汤 蛋皮、葱花	(老母鸡、盐	盐、鸡油等)、老母鸡块、青菜、		
	扬米面	安徽王仁和米线 江西五丰食品有		司		
原料来源	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房				
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房				
	扬米面	餐厅泡发后煮制				
	老鸡汤	餐厅自制				
原料加工	老母鸡块	餐厅自制				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房	自制			
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房	煎制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六多	艾		
	比这河旁	每 48 小时一配	除合肥、デ	六安以外区域		
	烹饪方式	煮				
		1. 每只鸡用 2g	盐均匀揉搓	鸡表皮,冷藏 20 分钟;		
		2. 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,烧				
餐厅		开后炖制 60	分钟;			
操作工艺	制作工艺	3. 扬米面在温力				
		4. 面碗中舀取				
				面、3 颗青菜、20g 蛋皮在沸水中 碗中,撒上 3g 葱花出品。		

Г	T	I	T			
	大盘肥肠鸡手工	味型	香辣			
	面	最佳风味期	0.5 小时			
基本信息	加工等级	1				
	配 料	鸡块(鸡边腿)、肥肠、肥肠鸡酱料(火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽油、干红椒、八角、陈皮、山奈等)、肥肠鸡泡菜包(白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒)、芋艿、香菜、生姜、蒜子、京葱、熟猪油、大豆油、芝麻香油、花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻、面胚				
	鸡 块	老乡鸡中央厨房				
	肥 肠	牧原肉食品有限公司				
原料来源	面 胚	上海贺寿食品有限公司				
	肥肠鸡酱料	老乡鸡中央厨房				
	熟猪油	老乡鸡中央厨房				
	鸡 块	老乡鸡中央厨房	房分切			
医刺 thu 工	肥肠	老乡鸡中央厨房清洗、卤制、分切				
原料加工 	面胚	供应商和面、压面				
	肥肠鸡酱料	老乡鸡中央厨房切配、炒制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配 每 48 小时一	合肥、六安			
		母48万的一	除合肥、六多	安以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (1 份)	鸡块制作: 1.下入 350g 菜籽油、200g 猪油、清洗好沥干水分的 3200g 鸡块,煸炒至表皮微黄; 2.下入 50g 葱、140g 姜、200g 蒜,炒出香味; 3.下入 800g 肥肠鸡酱料,翻炒均匀;				

4.下入 3000g 水、40g 盐, 煮制 2 分钟即可倒出, 鸡块和汤备用。

面片制作:

- 1.解冻完全的每个面胚扯成 30-35cm 长的面片;
- 2.放入沸水中, 煮制 2 分钟, 放入餐具中;
- 3.锅里放入 450g 炒好的鸡块、70g 焯水的芋艿、40g 肥肠, 烧开煮 3 分钟;
- 4.再下入8g线椒、5g鲜红小米辣、10g芝麻香油、5g花椒油,继续煮制1分钟,关火倒入餐具中;
- 5.20g 大豆油烧热,加入 2g 干青花椒、5g 干红辣椒段,炸出香味后均匀淋到菜上;
- 6.最后点缀 5g 白芝麻、5g 香菜段出品。

	砂锅荠菜鲜肉	味型	咸鲜			
基本信息	馄饨	最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	/				
	配 料	西红柿、木耳、 鸡油等)	青菜、荠菜鲜肉	馄饨、老鸡汤 (老母鸡、盐、		
	西红柿	产地:四川、山	东			
	娃娃菜	产地: 甘肃、云	南	. 17//>		
原料来源	木耳	产地: 黑龙江				
你們不你	荠菜鲜肉馄饨	快厨 (天津) 餐饮管理有限公司				
	老母鸡	老乡鸡中央厨房				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房				
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
	娃娃菜	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅现	1场清洗、切配		
原料加工	木耳	老乡鸡中央厨房	泡发、清洗、包	1装		
	老鸡汤	餐厅自制				
	鸡 油	老乡鸡中央厨房	自制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	乱达问券	每 48 小时一配	除合肥、六安以	以外区域		
	烹饪方式	砂锅煮制				
	/		1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮,冷藏 20 分钟;			
然 II	1/>	2. 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,烧开				
餐厅 操作工艺	制作工艺	后炖制 60 分钟;				
* * * * *	1h3 1 k-T- C1	3. 砂锅中加入	350g 老鸡汤、50	g 西红柿片、25g 木耳烧开后,		
		再下人 16 只芥菜鲜肉大馄饨煮熟,下人 20g 青菜煮熟出品。				

	雪菜肉丝面	味型	香辣			
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	手擀面、雪菜肉丝(黄雪菜、后座肉、小米辣、红椒、盐、 老抽、蚝油等)、骨汤调味料、西红柿、千张丝、大豆油、 炒菜基料(生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)、葱花				
	手擀面	老乡鸡中央厨房	<u> </u>	V /A		
	雪菜肉丝	老乡鸡中央厨房	<u> </u>	\\\.\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
	骨汤调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司				
原料来源	西红柿	产地: 四川、山东				
	千张丝	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司				
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房				
	手擀面	老乡鸡中央厨房和面、压面、制作成型				
原料加工	雪菜肉丝	老乡鸡中央厨房分切、炒制				
	西红柿	新鲜毛菜配送至	E各餐厅,餐厅:	现场清洗、切配		
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房	导自制			
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配	合肥、六安			
	日2区/円分1	每 48 小时一 配	除合肥、六安以外区域			
	烹饪方式	煮				
		1. 面条汤底制值	数 (5份): 将2	250g 西红柿片用 100g 大豆油		
餐厅		炒制表皮收缩;	加入 2800g 水	、140g 汤料、100g 千张丝、		
操作工艺 操作工艺	制作工艺	400g 雪菜肉丝、75g 炒菜基料大火烧开后煮 2 分钟,备用;				
		2. 将 275g 手擀面在沸水中煮 3 分钟;				
		3. 舀取 650g 面 葱花出品。	条汤底于面碗	中,放入煮好的面条,撒 3g		

	砂锅番茄米线	味型	酸甜			
基本信息		最佳风味期	0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	米线、西红柿、	木耳、青菜、香	番茄汤膏 (番茄酱、白砂糖等)		
	米 线	益海嘉里食品营	销有限公司安征			
臣 和 华 艰	西红柿	产地:四川、山	东	.×/.		
原料来源 	木耳	产地: 黑龙江				
	番茄汤膏	成都圣恩生物科技股份有限公司				
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配				
原料加工	木耳	老乡鸡中央厨房泡发、清洗、包装				
	青 菜	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅	现场清洗、切配		
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安			
	能区河朔	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	砂锅煮制				
餐厅		1. 番茄汤底调制 (10 份): 3000g 开水中加入 500g 番茄汤				
操作工艺	制作工艺	膏,搅拌均匀备用;				
		2. 砂锅中加入 50g 西红柿片、50g 木耳、20g 青菜、2g 盐、370g 番茄汤底,烧开后,下入 250g 湿米线,烧开出品。				

	嗨嗨锅 (酸菜鱼米	味型	酸辣					
基本信息	线)	最佳风味期	0.5 小时					
	加工等级	1						
	配 料	米线、小叶酸菜、 白砂糖、猪骨等)		豆米骨汤调味料(豆米、猪油、 料				
	米 线	 益海嘉里食品营销	有限公司安	徽分公司				
	小叶酸菜	四川民福记食品有 红河宏斌食品有限						
原料来源	巴沙鱼片	欧泰贡 (广东) 食品有限公司 安徽宜康高新农业科技有限公司 浙江浔味堂食品股份有限公司						
	豆米骨汤调味 料	浙江今味生物技术有限公司						
	泡椒调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司						
原料加工	小叶酸菜	供应商腌制、清洗、分切、调味						
AVITABLE	巴沙鱼片	供应商分切、滚揉、速冻						
	配送方式	冷链运输						
原料配送	配法国期	每 24 小时一配	合肥、六多	₹				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、デ	不安以外区域				
	烹饪方式	煮						
餐厅 操作工艺	制作工艺	 1. 10 份米线汤底调制: 3500g 开水中加入 400g 豆米骨汤调明料、350g 泡椒调味料,搅拌均匀备用; 2. 奶锅中加入 420g 米线汤底烧开,下入 70g 小叶酸菜,烧开 3. 下入 120g 鱼片烧开后煮 2 分钟,倒入红底座锅中; 4. 将 250g 湿米线在沸水中煮 2 分 30 秒后,倒入红底座锅中;品。 						

	大排面	味型 咸鲜					
基本信息) (111 m	最佳风味期	0.5 小时				
	加工等级	1					
	配 料			炸大排、卤料、卤油 (大豆油、 脊油、盐、老抽、蒜花			
	手工挂面	合肥吴山挂面约 金寨先徽农副产 陕西金沙河面。	产品开发有限公				
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房	亨				
	油炸大排	江苏淮安苏食区	肉品有限公司	XXY			
原料来源	卤料、卤油	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 四川家佳百味食品有限公司					
	熟猪油	老乡鸡中央厨房					
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制					
	油炸大排	供应商分切、调味、过油					
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配	合肥、六安				
		每 48 小时一 配	除合肥、六多	天以外区域			
	烹饪方式	煮					
	. "	1. 大排卤制:					
X		①在不锈钢	桶中放入 5000	Og 水、500g 卤料和 500g 卤油,			
		大火烧开后	f, 捞出料渣;				
		②解冻后的]油炸大排放入	卤汤中, 大火烧开后转小火卤			
餐厅		制 10 分钟,	美火焖 5 分针	中。			
操作工艺	 制作工艺	2. 10 份面条汤底配制: 不锈钢桶中加入 3500g 水烧开, 下					
	,,	2. 10 份面聚勿成配制: 小锈钢桶中加入 3500g 水烧开, 下入 150g 熟猪油、30g 盐、10g 老抽烧开, 保温备用;					
				f菜在沸水中煮 3 分钟;			
				国碗中,再放入煮好的面条;			
		5. 将1块大排、3颗青菜、半个卤蛋放于面					
			、5g 蒜花出品。				

	什锦蛋炒饭	味型	咸鲜				
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	1					
	配 料	三色杂菜 (玉米 豆油	:、豌豆、胡萝	卜)、香肠、鸡蛋、米饭、大			
	三色杂菜 (玉米、豌豆、胡 萝卜)	余姚谷满仓食品 安徽华园食品有		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *			
原料来源	香 肠	金华金字火腿有	限公司				
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司					
	大 米	产地: 黑龙江					
	三色杂菜 (玉米、豌豆、胡 萝卜)	供应商清洗、切]配、漂烫、速	东			
原料加工	香肠	供应商调味、灌装、烘干					
	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味					
	米饭	餐厅现场清洗、蒸制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	#1 /K EI #11	每24小时一配 合肥、六安					
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
	烹饪方式	炒					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (5 份)	 锅中下入75g 大豆油,将250g 鸡蛋液炒成蛋片; 下入150g 三色杂菜、100g 香肠丁,炒出香味; 再下入1500g 米饭、8g 盐,翻炒均匀。 					

	圣龙 亦丁秋云	味型	香辣					
基本信息	香辣鸡丁拌面	最佳风味期	0.5 小时					
	加工等级	1	1					
	配 料	线椒、蒜子、炒菜	手擀面或鲜面、鸡丁(去骨鸡腿肉)、香干丁、鲜红小米辣、 线椒、蒜子、炒菜基料(生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)、 大豆油、底料(酱油、水、花椒油、大蒜等)、拌菜红油、 芝麻酱、青菜					
	手擀面	老乡鸡中央厨房						
	鲜 面	上海贺寿食品有限	艮公司					
	鸡丁	老乡鸡中央厨房 江苏淮安苏食肉品有限公司 正大卜蜂食品(安徽)有限公司						
原料来源	香干丁	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司						
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房						
	底 料	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	拌菜红油	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	手擀面	老乡鸡中央厨房和	中面、压面、	制作成型				
	-#i -T	老乡鸡中央厨房清洗、分切、调理滚揉、速冻						
原料加工	鸡丁	供应商冷冻清洗、分切、调理滚揉、速冻						
	香干丁	供应商生产						
	炒菜基料	老乡鸡中央厨房自制						
	配送方式	冷链运输						
原料配送	m 1 사 대	每 24 小时一配	合肥、	六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥	、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	煮						

1	İ	
操作工艺		1. 香辣鸡丁炒制:
		①200g 大豆油烧至 180℃,下人 700g 鸡丁炒熟;
		②下人 60g 拍蒜、100g 鲜红小米辣炒香;
		③下人 110g 炒菜基料翻炒均匀上色;
	生儿	④下人 400g 香干丁,煸炒 1 分钟;
	制作工艺	⑤下入 200g 线椒圈,炒至断生,备用;
		2. 将275g 手擀面或130g 鲜面、25g 青菜在沸水中煮3分钟;
		3. 面碗中加入 15g 牛肉面汤底料、15g 拌菜红油、5g 蒜蓉、
		5g 熟猪油、15g 芝麻酱料,放入煮好的面条和青菜;
		4. 舀取 125g 香辣鸡丁放于面条上,撒上 5g 葱花出品。

		味型	咸鲜					
基本信息	肥西老母鸡汤面	最佳风味期	0.5 小时					
	加工等级	1						
	配料	鲜面、老鸡汤(菜	老母鸡、盐、	鸡油等)、鸡丝、蛋皮、青				
	鲜 面	上海贺寿食品有	限公司					
	老母鸡	老乡鸡中央厨房						
	鸡 油	老乡鸡中央厨房						
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房		/\.'\/				
原料来源	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司合肥疏美多农业种植有限公司合肥韵绿农副产品有限公司安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司						
	鲜 面	供应商和面、压	面、制作成型	Į				
	老鸡汤	餐厅自制						
原料加工	鸡 油	老乡鸡中央厨房	自制					
冰件加工	鸡丝	餐厅自制						
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房煎制						
	青菜	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配						
	配送方式	冷链运输						
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安					
	1111	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域				
	烹饪方式	煮						
	/, /	1. 每只鸡用 2g	盐均匀揉搓邓	9表皮,冷藏 20 分钟;				
餐厅 操作工艺	制作工艺	 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,烧 开后炖制 60 分钟; 将 130g 鲜面和 25g 青菜在沸水中煮 2 分钟; 舀取 350g 的老鸡汤于面碗中,放入煮好的面条和配菜; 						
		5. 将 60g 鸡丝、 撒上 5g 葱花		20g 蛋皮依次摆放在面条上,				

	浓香整块鸡汤面	味型	咸鲜				
基本信息		最佳风味期	0.5 小时				
	加工等级	1					
	配料	鲜面、老鸡汤(老母鸡、盐、鸡油等)、汤料(水、猪油、白砂糖、生姜、大葱等)、小母鸡、青菜					
	鲜 面	上海贺寿食品	有限公司	*//>			
	老母鸡	老乡鸡中央厨员	房				
	鸡油	老乡鸡中央厨员	房				
	骨汤调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司					
原料来源	小母鸡	老乡鸡中央厨房					
	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司					
	鲜面	供应商和面、压面、制作成型					
	老鸡汤	餐厅自制					
原料加工	鸡油	老乡鸡中央厨房自制					
7	小母鸡	老乡鸡中央厨房屠宰					
	青菜	新鲜毛菜配送	至各餐厅,餐戶	_一			
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一 配 包 49 小时 .	合肥、六安				
		每 48 小时一 除合肥、六安以外区域					
餐厅	烹饪方式	煮					

操作工艺		1.	10 份汤底调制: 1000g 开水中加入 50g 汤料, 搅拌均匀
			备用;
		2.	老鸡汤熬制:
			①每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮,冷藏 20 分钟;
			②每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,
			烧开后炖制 60 分钟,备用。
	制作工艺	3.	鸡块制作:
	刊作工乙		①每 500g 鸡用 5g 盐、3g 鸡精、4g 葱段、2g 姜片腌制
			20 分钟;
			②腌制好的小母鸡放入蒸柜中蒸制 25 分钟;
			③将蒸制好的鸡分切为四份,备用。
		4.	将 130g 鲜面、1 份鸡块、25g 青菜在沸水中煮 2 分钟;
		5.	舀取 200g 老鸡汤、100g 汤底于面碗中,放入煮好的面

	大大大块牛腩	味型	香辣					
基本信息	面	最佳风味期	0.5 小时					
	加工等级	1	1					
	配 料	鲜面、牛腩、青菜、茶叶蛋、底料(酱油、水、花椒油、蒜等)、红油、熟猪油、骨汤调味料(水、猪油、白砂;生姜、大葱等)、蒜子、香菜、清油火锅底料(大豆油、县豆瓣、辣椒、花椒、黑胡椒等)、姜片、菜籽油、白砂藤椒油、老抽						
	鲜 面	上海贺寿食品有	可限公司					
	牛 腩	当地采购						
	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司						
原料来源	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房						
	底料	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	红 油	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	熟猪油	老乡鸡中央厨房						
<i>></i>	骨汤调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	清油火锅底料	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	鲜 面	供应商和面、日	医面、制作成型	ਜੂ -				
	牛 腩	餐厅焯水、分均	刀、烧制					
原料加工	青菜	新鲜毛菜配送到	至各餐厅,餐厅					
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房	房卤制					
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制						

	 配送方式	冷链运输
原料配送	配送周期	每 24 小时一 合肥、六安
	11115月朔	毎 48 小时一 配 除合肥、六安以外区域
	烹饪方式	煮
餐 厅 操作工艺	制作工艺	 牛腩烧制 ①锅中下入 120g 菜籽油烧至 180℃,下入 25g 姜片炒香; ②下入 1000g 焯过水的牛腩、25g 大葱段充分煸炒,下入 12g 老抽上色; ③下入 150g 清油火锅底料炒香,加 1300g 水烧开; ④下入 4g 盐、3g 白砂糖后倒入高压锅小火压 18 分钟焖 5 分钟; ⑤开盖捞出姜葱,下入 15g 藤椒油,搅拌均匀备用。 10 份底汤调制: 2400g 开水中加入 120g 汤料,搅拌均匀备用; 将 130g 鲜面和 25g 青菜在沸水中煮 2 分钟; 面碗中加入 20g 牛肉面汤底料、20g 红油、5g 蒜蓉、5g 熟猪油、250g 底汤,放入煮好的面条; 将 80g 牛腩和 25g 青菜摆放在面条上,加入 20g 牛腩汤汁,撒入 5g 香菜、5g 葱花出品。

	砂锅原味鸡	味型	咸鲜						
基本信息	汤米线	最佳风味期	0.5 小时						
	加工等级	1	,						
	配料	米线、西红柿、 鸡块、青菜	木耳、老鸡汤(老母鸡、盐、鸡油等)、老母					
	米 线	益海嘉里食品营	常销有限公司安徽	分公司					
	西红柿	产地: 山东、四							
原料来源	木耳	产地: 黑龙江							
	老母鸡	老乡鸡中央厨房							
	鸡 油	老乡鸡中央厨房	1						
	米 线	供应商生产							
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅,餐厅现场清洗、切配							
 原料加工	干木耳	新鲜毛菜配送至	各餐厅,餐厅现	场清洗、切配					
MATAHIL	老母鸡块	餐厅自制							
	鸡油	老乡鸡中央厨房自制							
	老鸡块	餐厅自制							
	配送方式	冷链运输							
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安						
	癿区/可粉	每48小时一配	除合肥、六安以	以外区域					
	烹饪方式	砂锅煮制							
	V //	1. 每只鸡用 2g	g 盐均匀揉搓鸡表	長皮,冷藏 20 分钟;					
餐厅		2. 每 500g 老母鸡,加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水,烧开							
操作工艺	制作工艺	后炖制 60 分钟,备用;							
		3. 砂锅中放入 50g 西红柿、50g 木耳、20g 青菜、50g 鸡块、							
		2g 盐、400g 老鸡汤,烧开后,下入 250g 湿米线,烧品。							

基本信息	砂锅泡椒鸡米 花米线	味型 最佳风味期	泡椒 0.5 小时			
	加工等级	1				
	配 料	米线、西红柿、娃娃菜、木耳、海带丝、鸡米花、汤料(水猪油、白砂糖、生姜、大葱等)、泡椒调味料(泡红椒、浴小米辣、泡姜、泡萝卜、白砂糖等)				
	米 线	益海嘉里食品营销	消有限公司	安徽分公司		
	西红柿	产地: 山东、四月	П			
	娃娃菜	产地: 甘肃、云南				
	木耳	产地: 黑龙江				
原料来源	海带丝	山东海之宝海洋科技有限公司 荣成爱伦湾食品有限公司				
	鸡米花	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司				
	汤 料	成都圣恩生物科技	技股份有限·	公司		
	泡椒调味料	成都圣恩生物科	支股份有限	公司		
	西红柿	新鲜毛菜配送至名	各餐厅,餐	厅现场清洗、切配		
 原料加工	娃娃菜	新鲜毛菜配送至名	各餐厅,餐	厅现场清洗、切配		
冰竹加工	木耳丝	老乡鸡中央厨房汽	包发、清洗	、包装		
	鸡米花	供应商分切、调理	理、拍粉、;	炸制、速冻		
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六	安		
	日	每 48 小时一配	除合肥、	六安以外区域		
	烹饪方式	砂锅煮制				
餐厅 操作工艺	制作工艺	 1. 10 份泡椒汤底调制: 2900g 开水中加入 140g 汤料、700 泡椒调味料, 搅拌均匀备用; 2. 砂锅中加入 50g 西红柿片、50g 娃娃菜、20g 木耳丝、20 海带丝、370g 泡椒汤底, 烧开后, 下入 250g 湿米线, 发 开放入 60g 炸制好的鸡米花出品。 				

	现熬豆粥	味型	/			
基本信息		最佳风味 期	3 小时			
	加工等级	1				
	配 料	粥米、大米、	糯米、麻豆或绿	豆、碱粉		
	粥 米	五常市四海	米业有限公司			
	大 米	产地: 黑龙沟	I			
原料来源	糯 米	湖北天泽生活 南陵县永兴				
	麻豆、绿豆	黑龙江省和粮农业有限公司 安徽豆宝食品有限公司				
	粥 米	餐厅现场清洗、熬制				
 原料加工	大米	餐厅现场清洁	先、熬制			
MATARIL	糯 米	餐厅现场清洁	先、熬制	> -		
	麻豆、绿豆	餐厅现场清洁	先、熬制			
	配送方式	常温运输				
原料配送	 配送周期	每 24 小时 一配	合肥、六安			
	日(区)刊列	每 48 小时 除合肥、六安以外区域 一配				
	烹饪方式	煮制				
然 F	1112	1. 不锈钢桶	甬中放入 8500g 水,	用大火烧开;		
餐厅 操作工艺	制作工艺	2. 将 100g ³	糯米、80g 大米、	320g 粥米、100g	麻豆 (绿豆) 清	
* 1111	(15 份)	洗干净,放入水中烧开,再加入 3g 碱粉搅匀;				
		3. 熬制 40	分钟即可出品。			

	小米南瓜粥	味型	1			
基本信息	\1\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	最佳风味期	3 小时			
	加工等级	1				
	配 料	小黄米、南瓜丁				
压炒水塘	小黄米	安徽豆宝食品有限公司 湖北天泽生态农业发展有限公司				
原料来源	南瓜丁	余姚谷满仓食品有限公司 安徽华园食品有限公司				
原料加工	小黄米	餐厅现场清洗, 熬制				
	南瓜丁	餐厅现场清洗, 熬制				
	配送方式	冷链运输,常温运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	凯 达问别	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域		
	烹饪方式	煮制				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (15 份)	 将 300g 小黄米淘洗沥干; 将 400g 南瓜丁和 4600g 水放入不锈钢桶内,大火烧开下入淘洗过的小黄米,搅拌均匀,熬制 40 分钟即可出 				

	수 사사자	味型	/				
基本信息	白米粥	最佳风味期	3 小时				
	加工等级	1					
	配 料	粥米、大米、糯米					
	粥 米	五常市四海米业有限	公司	<u> </u>			
原料来源	大米	产地: 黑龙江		,X/ _A			
74 VI 2 4 W4V	糯 米		湖北天泽生态农业发展有限公司 南陵县永兴米业有限公司				
	粥 米	餐厅现场清洗, 熬制					
原料加工	大 米	餐厅现场清洗, 熬制					
	糯 米	餐厅现场清洗, 熬制					
	配送方式	常温运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六党	安以外区域			
松二	烹饪方式	煮制					
餐厅 操作工艺	制作工艺	将 320g 粥米、80g 大	に米、100g 糯タ	米清洗干净和 8500g 水放入			
Ж П — О	(15 份)	不锈钢桶中,用大火烧开后,熬制60分钟即可出品。					

	花卷	味型	鲜香		
基本信息	化仓	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	1			
	配 料	花卷 (小麦粉、香葱	(,)		
原料信息	花 卷	新乡富元食品有限公 快厨(天津)餐饮管		X /\	
原料加工	花 卷	供应商和面、醒发、定型、蒸熟、速冻			
	配送方式	X			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	£ 24 小时一配 合肥、六安		
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制 10 分钟。			

		味型	/			
基本信息	馒头	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	1				
	品 种	老面馒头、白面馒 馍	老面馒头、白面馒头、黑米馒头、栗丁红糖大枣馒头、粗粮黄馍馍			
	配 料	小麦粉、黑米粉、红糖、红枣、栗仁、糜子、玉米碴子、纯牛奶、 南瓜泥、豆沙				
	老面馒头	新乡富元食品有限	l 公司	7//,		
	白面馒头	安徽青松食品有限	l 公司			
 原料来源	黑米馒头	安徽青松食品有限	以公司			
/21/1 7 V W	栗丁红糖大 枣馒头	青龙满族自治县双	以合盛生态 农	文产品有限公司		
	粗粮黄馍馍	青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司				
	老面馒头	供应商和面、醒发	き、成型、素	蒸制、速冻		
	白面馒头	供应商和面、醒发	さ、成型、素	蒸制、速 冻		
原料加工	黑米馒头	供应商和面、醒发	供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻			
74117AH-11	栗丁红糖大 枣馒头	供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻				
	粗粮黄馍馍	供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	型法国 和	每 24 小时一配	合肥、六	安		
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	蒸				
操作工艺	制作工艺	蒸柜上汽后,蒸制	月10分钟。			

4 早餐类

早餐类产品包括粥饮类、蒸点类、煎炸类及蛋类产品。

	现炸大油条	味型	咸香			
基本信息		最佳风味期	1 小时			
	加工等级	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
	配 料	酥脆大油条 (小麦粉) 、起酥油				
<u> </u>	酥脆大油条	郑州千味央厨食品股份有限公司 日照天海食品有限公司				
原料来源	起酥油	嘉吉粮油(南通)有限公司 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司				
原料加工	酥脆大油条	供应商和面、醒发、炸制、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
	凯 达问别	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	油条放入 190℃的油中炸制 1 分钟 (油条两面各炸 30 秒), 至两面深黄色。				

	酥皮萝卜丝馅	味型	咸鲜			
基本信息	饼	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	1				
	配 料	酥皮萝卜丝馅饼 淀粉、姜、盐、白		萝卜、食用猪油、胡萝卜、香葱、 起酥油		
	酥皮萝卜丝馅饼	新乡富元食品有阿	艮公司			
原料来源	起酥油	嘉吉粮油(南通) 中粮东海粮油工业		有限公司		
原料加工	酥皮萝卜丝馅饼	供应商和面、醒发、拌馅、包制、成型、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送		每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	8 小时一配 除合肥、六安以外区域			
然 〒	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	酥皮萝卜丝馅饼放入 190℃的油中油炸 3 分钟 (两面各炸 1 分 30 秒)。				

	# H A	味型	咸鲜			
基本信息	牛肉盒	最佳风味期	1小时			
	加工等级	/				
	配 料	牛肉盒 (小麦粉、起酥油	牛肉、粉条	、鸡肉、大葱、姜、盐、淀粉等)、		
EE Vol. etc VEE	牛肉盒	新乡富元食品有限	尽公司			
原料来源	起酥油	嘉吉粮油(南通) 中粮东海粮油工业		有限公司		
原料加工	牛肉盒	供应商和面、醒发	定、拌馅、包	制、成型、速冻		
	配送方式	冷链运输				
原料配送	77 V F7 H4	每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	牛肉盒放入 190℃的油中油炸 4 分钟 (两面各炸 2 分钟)。				

	饭团	味型	/			
基本信息	放 烟	最佳风 味期	1 小时	(CO)		
	加工等级	1				
		紫米饭团:	紫米、同	肉松、火腿		
	配 料	原味肉松饭团:糯米、肉松、油条、鸡蛋、榨菜、豌豆粉				
		蜜枣谷物饭团: 紫米、糯米、提子干、蔓越莓干、三色藜麦、白糖、黄小米、猪油等				
	紫米饭团	上海桃李食品有限公司				
原料来源	原味肉松 饭团	上海清美绿色食品 (集团) 有限公司				
	蜜枣谷物 饭团	上海清美绿色食品 (集团) 有限公司				
	紫米饭团	供应商蒸	米、填馅、	成型、速冻		
原料加工	原味肉松 饭团	供应商素	米、填馅、	成型、速冻		
	蜜枣谷物 饭团	供应商蒸米、填馅、成型、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
	印及/円が	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	蒸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)		紫米饭团蒸制 15 分钟; 原味肉松饭团、蜜枣谷物饭团蒸制 20 分钟。			

	Very 62 - Va) 6	味型	咸鲜			
基本信息	粢饭糕	最佳风味期	1 小时			
	加工等级	/				
	配 料	粢饭糕 (糯米、	大米、植物油	由、食用盐、味精)、起酥油		
	粢饭糕	上海清美绿色食	品(集团)有	T限公司		
原料来源	起酥油		嘉吉粮油(南通)有限公司 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司			
原料加工	粢饭糕	供应商成型、预	供应商成型、预炸、速冻			
	配送方式	冷链运输	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安			
		每 48 小时一配	記 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺 (1 份)	粢饭糕放入190℃的油中油炸3分钟(两面各炸1分30秒)。				

			Γ			
	-the I	味型	咸香			
基本信息	茶叶蛋	最佳风味期	3 小时			
	加工等级	1				
	配 料	茶叶蛋 (鸡蛋、八角香、茶叶、盐等)	自、香叶、桂月	支、草果、花椒、小茴香、丁		
原料来源	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖 利辛老乡鸡养殖有[0		4//>		
原料加工	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	第7 75 四 40	每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	蒸	蒸			
操作工艺	制作工艺	放入蒸柜蒸 8 分钟。				

	水煮蛋	味型	/	
基本信息		最佳风味期	3 小时	
	加工等级	1		
	配 料	鸡蛋		./,
原料来源	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养死 利辛老乡鸡养殖有队		\Y//>
原料加工	鸡蛋	餐厅清洗后现蒸		XX4-Y
	配送方式	常温运输		72
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域
餐厅	烹饪方式	蒸	>	
操作工艺	制作工艺	蒸柜上汽后,蒸制 8	3分钟。	

	赤豆糊元宵	味型	甜香			
基本信息	<i>分</i> 1.3左4例)□ 円	最佳风味期	3小时			
	加工等级	/				
	配 料	红豆、豆沙、小	元宵、藕粉、	冰糖		
	豆 沙	宝清县广晟农产	品有限公司	*/^		
压炒牙鸡	小元宵	快厨 (天津) 餐饮管理有限公司				
原料来源	藕 粉	扬州天禾食品有限公司				
	红 豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 湖北天泽生态农业发展有限公司				
	豆 沙	供应商熬制				
原料加工	小元宵	供应商生产				
	红 豆	餐厅浸泡,蒸制	后熬煮			
	配送方式	冷链运输&常温	运输			
原料配送	恶力	每 24 小时一配	合肥、	六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥	1、六安以外区域		
	烹饪方式	煮				
餐厅 操作工艺	制作工艺 (15 份)	 将 250g 红豆泡制 1 小时,清洗后加入 550g 水,放入蒸机蒸 1.5 小时; 不锈钢桶内放入 4000g 水、190g 冰糖,大火烧沸,加入 255g 豆沙、770g 熟红豆,搅拌均匀,下入小元宵; 大火烧沸,边搅拌边缓慢倒入藕粉水,大火烧沸 1 分钟出品。 				

	原味豆浆	味型	1		
基本信息	(现磨版)	最佳风味期	3 小时		
	加工等级	1			
	配 料	黄豆、水			
原料来源	黄 豆	黑龙江省和粮农业	业有限公司	*/^	
原料加工	黄 豆	餐厅挑选、浸泡、	现磨现煮、	过滤	
	配送方式	常温运输		XXX	
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安	%	
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	煮			
操作工艺	制作工艺 (15 份)			中浸泡8小时,清洗干净备用; 黄豆、5000g水磨制。	
	4)				

	原味豆浆	味型	/		
基本信息	(冲调版)	最佳风味期	3 小时		
	加工等级	1			
	配 料	豆浆粉、水		. / .	
原料来源	豆浆粉	安徽鑫汇酒店用品有限 益海嘉里食品营销有限			
原料加工	豆浆粉	供应商生产	_	XX	
	配送方式 常温运输			>_^	
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、	六安以外区域	
餐厅	烹饪方式	冲调			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	40g 豆浆粉用 270g 温升	F水 (60-90)℃)冲调,搅拌均匀出品。	
	(H)				

		I		I			
		味型	咸鲜				
基本信息	手工春卷	最佳风味期	1小时				
	加工等级	1					
	配 料		手工春卷 (小麦粉、淀粉、粉丝、鸡蛋、胡萝卜、荠菜、虾皮、 芝麻油、辣椒油、鸡精等)、起酥油				
压处中	手工春卷	安徽大狼食品有限公	司	1//			
原料来源	起酥油	嘉吉粮油(南通)有限公司 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司					
原料加工	手工春卷	供应商拌馅、包制成型、速冻					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安					
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域			
餐厅	烹饪方式	炸					
操作工艺	制作工艺 (1 份)	春卷放入 190℃的油中炸制 4 分钟 (两面各 2 分钟)。					
*/	(4)						

基本信息	香酥牛肉饼	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时			
	加工等级	1				
	配 料	圆葱牛肉饼 (小麦粉、 酥油	牛肉、猪肉	、鸡肉、洋葱、生抽等)、起		
原料来源	圆葱牛肉饼	新乡富元食品有限公司 山东康喜食品有限公司		17//>		
原料术 源	起酥油	嘉吉粮油(南通)有限公司 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司				
原料加工	圆葱牛肉饼	供应商和面、醒发、拌馅、包制成型、速冻				
	配送方式	冷链运输				
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安				
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅	烹饪方式	炸				
操作工艺	制作工艺(1份)	牛肉馅饼放入 190℃的	的油中炸制 3 /	分钟 (两面各炸1分30秒)。		

甘水层白	延州	味型	咸鲜		
基本信息	蛋饼	最佳风味期	1小时		
	加工等级	1			
	配 料	面粉、鸡蛋液、葱	花、大豆油、	 上	
terial de Mer	面 粉	五得利		*/^	
原料来源	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司			
原料加工	面糊	餐厅现调			
冰竹加工	鸡蛋液	餐厅现场打蛋			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	型光田加	每 24 小时一配	合肥、六安		
	配送周期	每 48 小时一配	除合肥、六氢	安以外区域	
	烹饪方式	煎			
餐厅 操作工艺 制作工艺 (10 份) 1. 将 500g 面粉、650g 水、250g 鸡蛋液、50g 葱花、成面糊; 2. 舀取 2 勺 (150g) 面糊置于电饼铛中间位置,均形; 3. 煎至单面微黄(约 2 分钟),再翻面煎制微黄(约 出品。				电饼铛中间位置,均匀平摊成圆	

	鸡汁辣糊汤	味型	鲜香				
基本信息		最佳风味期	3小时				
	加工等级	1					
	配 料			鸡蛋、辣糊汤调料(盐、鸡白砂糖等)、芝麻香油			
	鸡 丝	老乡鸡中央厨房					
	海带丝	山东海之宝海洋科技 荣成爱伦湾食品有限					
	干丝		扬州市龙伟食品有限公司				
原料来源	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司					
	辣糊汤调料	成都圣恩生物科技股份有限公司青岛日辰食品股份有限公司					
	玉米淀粉	南京甘汁园股份有限公司 益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
	鸡 丝	老乡鸡中央厨房清洗	、煮制、分均	刀			
	海带丝	餐厅现场泡发、清洗					
原料加工	干 丝	供应商生产					
	鸡蛋液	餐厅现场打蛋					
	水淀粉	餐厅现场调制					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
	HUXE/19/91	每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域			
	烹饪方式	煮制					
				g 辣糊汤调料、60g 鸡丝、15g			
 餐 厅		海带丝和 230g 干					
操作工艺	制作工艺			40g 水淀粉, 边淋边搅拌;			
	(15 份)		,倒入 150g Ā	鸣蛋液,边淋边搅拌,使其成			
		蛋花状;	人 15 - 世 庄 子	- ж. ப. 🗆			
		4. 再次煮沸后,加	八 15g 之麻省	7世山首。			

	∆ £d 1,45 4d	味型	甜		
基本信息	糖糕	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	1			
	配 料	糖糕(小麦粉、白砂	沸)、起酥剂	由	
	糖 糕	新乡富元食品有限公	:司	X /A	
原料来源	起酥油		嘉吉粮油(南通)有限公司 中粮东海粮油工业(张家港)有限公司		
原料加工	糖 糕	供应商和面、成型、速冻			
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、六	安以外区域	
餐厅	烹饪方式	炸			
操作工艺	制作工艺	糖糕放入 190℃的油	糖糕放入 190℃的油中炸制 5 分钟 (两面各炸 2 分 30 秒)。		
	(大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·大·				

	水云小桥户	味型	咸鲜	
基本信息	老面小笼包	最佳风味期	1小时	
	加工等级	1		
	配 料			生姜、香葱、盐、黄豆酱、 酱、小麦粉、小苏打)
原料来源	老面小笼包	老乡鸡中央厨房 浙江包行食品有限公司 嵊州越鲜食品有限公司		
原料加工	老面小笼包	供应商和面、醒发、	拌馅、手工	成型、蒸制、速冻
	配送方式	冷链运输		
原料配送	配送周期	每 24 小时一配 合肥、六安		
		每 48 小时一配	除合肥、方	六安以外区域
餐厅	烹饪方式	蒸		
操作工艺	制作工艺	蒸柜上汽后,蒸制1	0 分钟。	
制作工艺 熬柜上汽后,蒸制 10 分钟。				

	动丛次石	味型	咸鲜		
基本信息	鸡汁汤包	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	1			
	配 料	鸡汁汤包(小麦粉、白胡椒、清酱汁、		音油、皮冻、生姜、香葱、鸡粉、 盐)	
原料来源	鸡汁汤包	老乡鸡中央厨房			
原料加工	鸡汁汤包	老乡鸡中央厨房和瓦	面、醒发、拌	馅、成型、速冻	
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	配 合肥、六安		
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸			
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制	12 分钟。		
(1份)					

	荠菜鲜肉蒸饺	味型	咸鲜		
基本信息	77本野内然以	最佳风味期	1 小时		
	加工等级	1			
	配 料	荠菜鲜肉蒸饺 (小	麦粉、猪肉、	荠菜、盐、鸡精等)	
原料来源	荠菜鲜肉蒸饺	郑州千味央厨食品 山东康喜食品有限			
原料加工	荠菜鲜肉蒸饺	供应商和面、拌馆	6、成型、蒸制	川、速冻	
	配送方式	冷链运输			
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安		
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域			
餐厅	烹饪方式	蒸	W.		
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制 10 分钟。			

	奶黄鸡包	味型	甜	600			
基本信息		最佳风味期	1 小时				
	加工等级	1					
	配 料	奶黄鸡包 (小麦粉	、玉米粉、鸡	蛋、白砂糖等)			
原料来源	奶黄鸡包	郑州千味央厨食品	郑州千味央厨食品股份有限公司				
原料加工	奶黄鸡包	供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻					
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	3-			
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域					
餐厅	烹饪方式	蒸					
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制8分钟。					

基本信息	手工烧麦	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时					
	加工等级	1	1					
	配料表	糯米烧麦 (糯米 糖、盐、糖等)	、小麦粉、香	香菇、猪肉、葱、姜、酱油、白砂 				
原料来源	糯米烧麦	山东康喜食品有	限公司	1//				
原料加工	糯米烧麦	供应商拌馅、成型、蒸制、速冻						
	配送方式	冷链运输						
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安					
		每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域						
餐厅	烹饪方式	蒸						
操作工艺	制作工艺 (1 份)	蒸柜上汽后,蒸制 10 分钟。						

基本信息	包子	味型 最佳风味期	咸鲜 1 小时				
	加工等级	1					
	品 类	手工香菇青菜包、 牛肉粉丝包	手工麻辣海带包	、手工鲜肉包、大肉包、			
	配 料	白砂糖、盐、酱剂	由等、	带、猪肉、牛肉、粉丝、			
	手工香菇青菜包	南京中茂食品有限公司 山东康喜食品有限公司 扬州冶春食品生产配送股份有限公司					
	手工麻辣海带包	南京中茂食品有限公司山东康喜食品有限公司					
原料来源	南京中茂食品有限公司 手工鲜肉包 山东康喜食品有限公司 扬州冶春食品生产配送股份有限公司						
	大肉包	南京中茂食品有限公司 山东康喜食品有限公司					
	牛肉粉丝包	南京中茂食品有限公司					
	手工香菇青菜包	供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻					
	手工麻辣海带包	供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻					
原料加工	手工鲜肉包	供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻					
	大肉包	供应商和面、醒知	发、拌馅、成型、	蒸制、速冻			
	牛肉粉丝包	供应商和面、醒知	发、拌馅、成型、	蒸制、速冻			
	配送方式	冷链运输					
原料配送	配送周期	每24小时一配	合肥、六安				
-		每 48 小时一配	除合肥、六安以	外区域			
	烹饪方式	蒸					
餐厅 操作工艺	制作工艺	蒸制时间: 蒸柜上汽后, 手工香菇青菜包蒸制 10 分钟, 号鲜肉包、手工麻辣海带包、牛肉粉丝包蒸制 12 分钟, 大麻蒸制 15 分钟。					

5 饮品类

饮料类产品分为餐厅现调饮料和瓶装饮料,以及酒类产品。

		味型	/				
基本信息	鸡笼香柠檬 茶	最佳风味期	4 小时	芝乡場条 ・			
	加工等级	1	1				
	配 料	乌龙茶 (鸡笼香) 调味茶饮料、水、冰块					
原料来源	乌龙茶 (鸡笼香) 调味茶饮料	德馨浓缩饮料 (上海) 有限公司 浙江博多食品科技有限责任公司					
原料加工	乌龙茶 (鸡笼香) 调味茶饮料	供应商萃取、调配、杀菌、灌装					
	配送方式	常温运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
	印及/可列	每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域				
	烹饪方式	现调					
餐厅 操作工艺	制作工艺 (15 份)	1. 1000ml 乌龙茶 (鸡笼香) 调味茶饮料加入 3000ml 直饮冰水搅均; 2. 放入保冷桶内保鲜 4 小时; 3. 出品时在杯中装入 8 颗冰块, 再接取 280ml 左右鸡笼香茶饮料。					

		味型	/			
基本信息	热奶茶	最佳风味期	3小时	S I I I I I I I I I I I I I I I I I I I		
	加工等级	1				
	配 料	苹果山楂风味红	茶包、生椰乳	. / .		
표생 하 수 생각	苹果山楂红茶茶 包	大闽食品 (漳州) 有限公司				
原料来源	生椰乳	德馨浓缩饮料 (上海) 有限公司 大咖国际食品有限公司				
	生椰乳	供应商调配、杀菌、灌装				
原料加工	苹果山楂红茶茶 包	供应商清洗、烘干、分切、分装				
	配送方式	常温运输				
原料配送		每 24 小时一配 合肥、六安				
	配送周期	每 48 小时一配 除合肥、六安以外区域				
餐厅 操作工艺	烹饪方式	现调				
	制作工艺 (1 份)	分钟;		开水,盖上盖子闷泡 3 ,倒入 150ml 生椰乳。		

基本信息	苹果山楂红 茶	味型	/				
		最佳风味期	3 小时	230BA			
	加工等级	1					
	配 料	苹果山楂红茶茶包()	大红袍茶叶、山	」植丁、苹果丁等)			
原料来源	苹果山楂红 茶茶包	大闽食品 (漳州) 有	大闽食品 (漳州) 有限公司				
原料加工	苹果山楂红 茶茶包	供应商清洗、烘干、分切、分装					
	配送方式	常温运输					
原料配送	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安				
		每 48 小时一配	除合肥、六安	以外区域			
٠٠٠٠	烹饪方式	现调					
操作工艺 制作工艺 1. 放入 1 包茶包 (3g), 倒入 150ml 开水,盖上盖子 (1 份) 2. 捞出茶包 (茶包不可重复使用)。							
X	(4)						

序号	品类	产品名称	品牌	
1		摩登罐装可乐	可口可乐	
2	型紙米	摩登零度可乐	可口可乐	
3	碳酸类	摩登罐装雪碧	可口可乐	
4		摩登罐装芬达	可口可乐	
5	乳制品	伊利乳酸菌饮品 (原味)	伊利	
6	矿泉水	农夫山泉矿泉水 (运动盖)	农夫山泉	
7	茶饮类	鸡笼香柠檬茶 (瓶装)	鲜活饮品	
8		雪花纯生 (罐装)	雪花啤酒	
9		燕京啤酒	燕京	
10	酒类	劲酒	劲牌	
11		古井小罍子	古井	
12		黄鹤楼小酒	黄鹤楼	

第三章 央厨食材溯源

老乡鸡中央厨房生产的产品包含生制食材、热加工半成品、成品,生制食材指经挑选、清洗、分割、切配等初加工、不经热加工处理的非即食生食材,热加工半成品指原料经初步热加工处理后的阶段性半成品,成品指在餐饮门店直接或简单加热后即可食用的食品。

老乡鸡中央厨房 2024 年第一季度在生产的产品合计 136 个,其中生制食材 93 个、热加工半成品 40 个、成品 3 个、具体分类如下表 3.1 所示。

央厨现有有效原料验收标准合计 873 份,其中 2024 年第一季度新增 62 份,检测中心负责对原料和产成品进行检测,2024 年截止到目前合计检测原料 3590 批次,其中异常批次 14 批,均已退回供应商。2024 年截止到 3 月底合计生产 8298 批次产成品,出厂检测合计 8298 批次,合格率 100%。

央厨现有工艺流程图共335份,在用136份,管理作业标准50份。

2024年第一季度蔬菜平均周转期为1.5天,面点类产品平均周转期为2天,冷藏保存产品平均周转期为3天,成品(卤肉、笋子烧肉、菜根香)平均周转期为3天。

通过本次溯源梳理, 央厨仍有以下不足:

- (1) 央厨分切、分拣标准化不足。央厨鸡块分切标准化不足、肉类产品肥瘦分装均匀度不足,会给终端产品出品标准带来很大影响、降低了顾客的满意度。央厨将加大对分切、分拣设备标准化和精确度提升的投资,同时加强人工挑拣环节,从而提高产品品质。
- (2) 央厨现有产能和产品类别有限。导致餐厅仍有很多产品需要外采,比如净菜类,上新周期短且需要新增设备的新品,针对此问题,即将投产的上海嘉定央厨、以及正在建设中的200亩老乡鸡合肥官亭中央厨房将在很大程度上解决此问题。
- (3) 央厨配送效率仍需继续提升。目前我们的中央厨房配送周期是一到两天一 配送, 若想进一步提升食材到店的新鲜度, 需要达到日配, 上海嘉定区中央厨房投 产后可提高周转效率;
 - (4) 检测中心硬件配置有待提升。目前自有检测能力不足以支撑门店快速扩张

后不断增长的食材检测需求, 部分食材只能委托第三方机构进行检测, 时效性方面有待提升。央厨新建的检测中心占地 400 平方, 将于 5 月投入使用, 上海嘉定区央厨检测中心占地 200 平方, 将于 7 月投入使用, 两个新检测中心的建成将大大提高央厨的检测能力;

- (5) 产品储存方式有待优化。当前由央厨加工产出的产品大部分仍以冷冻形式进行储存和运输,冰鲜产品相对冷冻产品来说口感更佳,但冰鲜对仓储、物流要求较高且保质期较短,我们将加大对冰鲜储存技术的研究力度,逐步以冰鲜产品代替冷冻产品。
- (6) 香辣鸡杂、剁椒鱼头等产品中辣椒胚芽难以去除。辣椒胚芽经泡发后变大易被顾客误认为虫子异物,影响顾客用餐体验。中央厨房计划增加针对辣椒胚芽的过筛工艺。

3.1 老乡鸡中央厨房产品明细表

分	分类		产品
		15	肉类: 竹笋鸡翅、肥西老母鸡鸡块、毛豆烧土鸡鸡块、瘦肉块、肥肠鸡鸡块、岭南黄鸡块、老母鸡、小母鸡、肥西老母鸡整只、冷藏肥西老母鸡、小炒肉肉品、五花肉肉片、粉蒸肉肉品(含不同包装规格)
	农产品 (63 个)	37	蔬菜(毛菜): 芹菜、京葱、香葱、生姜、大白菜、薄皮青椒、矮脚青、白萝卜、红椒、青菜、香菜、鲜红小米辣、青椒、蒜子、小炒肉(辣椒)、螺丝椒、西红柿、娃娃菜、圆包菜、带皮玉米、蒜苔、沙地蜜薯、胡萝卜、毛白菜、油麦菜、蒜黄、生菜、洋葱、鲜香菇、老南瓜、贝贝南瓜(含不同包装规格)
生制食材	4,	11	蔬菜(净菜): 木耳、胡萝卜片、土豆丝、萝卜丁、新鲜玉米块、螺丝椒块、贝贝南瓜块、木耳丝、去皮白萝卜、沙地蜜薯(含不同包装规格)
(93)	速冻食品	12	白切鸡块、大包装梅菜扣肉(梅菜)、奥尔良翅中、奥尔良翅根、调理肉片、调理肉丝、调理牛肉片、煎饺、馄饨、小笼包、(含不同包装规格)
	调味品	13	剁椒鱼头料、竹笋鸡翅料、鸡汁辣鱼料、剁椒带鱼料、 (五代店) 红烧鸡杂料、牛肉面汤料、酱蒸凤肚料、香辣血旺酱料、酱蒸白干料、炒菜基料包、农家小炒肉调料、油焖茄子料、小炒河虾料
	肉制品	4	咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油
	粮食加 工品	1	手擀面
热加工	速冻食	20	香辣鸡杂 (鸡肫) 、香辣鸡杂 (鸡肝) 、炸制梅菜、肥肠、卤

分	分类		产品			
半成品	品		鸡爪、香辣牛肉面(牛肉)、香菇鸡汤面(鸡杂)、卤鸡腿、			
(40			皮冻、鸡丝、花生米 (水煮) 、虎皮扣肉、红烧牛肉、雪菜肉			
个)			丝、花生米、卤鸡爪翅、卤肉、糖醋排骨、炸制鸡块、油渣			
	调味品	12	上汤汁料、肥肠鸡酱料、麻婆豆腐料、风干牛肉酱料包、蚝油汁、麻婆豆腐料(测试)、三鲜豆腐汤料包、糖醋汁、葱油鸡料、葱油料、麻辣油、香辣毛血旺(糊辣油)			
	动物油 脂	4	炼制鸡油、鸡油 (肥西鸡汤) 、熟牛油、熟猪油			
	肉制品	2	香辣鸡杂 (熬制) 、鸡血旺			
	蛋制品	2	蛋皮、茶叶蛋			
成品	肉制品	2	卤肉、笋子烧肉			
(3)	蔬菜制 品	1	菜根香			

1 生制食材

央厨生产的生制食材合计 93 个, 其中农产品 63 个 (肉类农产品 15 个、蔬菜农产品 48 个), 速冻食品 12 个, 调味品 13 个, 肉制品 4 个, 粮食加工品 1 个。此类产品均没有经过热加工, 在餐厅均需要经过充分的热加工过程方可食用, 其中有 67 个产品在热加工之前需进行清洗。

15 个肉类农产品中有 6 个产品为白条鸡(不同包装规格、加副产品或不加副产品),即央厨仅完成活禽屠宰、净膛工序,2024 年截止到 3 月底共检测 332 批次活鸡,合格率 100%,肥西老母鸡 180 天日龄达标率 100%。 肥西老母鸡现有冷冻、冷藏两种方式,为了提升鸡汤品质,目前我们在探索低温锁鲜技术,截至目前 70 家餐厅正在测试冷藏肥西老母鸡,将肥西老母鸡屠宰后产品温度降至 0-4℃同时仓储、物流、餐厅端均保持 0-4℃、保质期仅 6 天。

15个肉类农产品中另 9 个产品为肉或鸡的分切产品,分装、速冻后发至餐厅。 2023年引进的微波解冻设备已完成测试并投入使用,与传统解冻方式相比,微波解 冻锁鲜效果和产品品质有所提升。

针对肉类农产品央厨对高风险兽药残留进行每天抽检。2024年截止到3月底共检测78批次肉类农产品,目前暂未出现异常以及不合格结果。

现有的 48 个蔬菜农产品中有 37 个毛菜 (称量、分装)、11 个净菜 (清洗、消毒、分切、沥水、包装)。为保证蔬菜新鲜,大宗蔬菜如螺丝椒、西红柿、娃娃菜、生姜等仍是执行当日采摘、产地直供原则,蔬菜到工厂后 36 小时内完成加工、分装并发货。针对蔬菜农产品央厨对高风险农药残留进行批批检测。2024 年截止到 3 月底共检测 3102 批次蔬菜,其中异常以及不合格批次有 10 批次,分别为生姜 7 次、螺丝椒 3 次,均已退回供应商。

目前央厨生产的蔬菜类农产品主要供应安徽省内餐厅(配送路径影响蔬菜新鲜度),省外餐厅由供应商配送到分仓或者直接配送到餐厅,配送到分仓的蔬菜农残检测一个月覆盖一次。即将投产运行的上海嘉定区中央厨房将满足江苏、浙江、上海等地餐厅蔬菜类农产品需求。

馄饨、汤包、煎饺中的肉馅均采用前夹肉,经现场品控检测 100%符合要求,制成的肉馅要求 0-4℃冷库暂存且在 24 小时内用完,超时报废,2024 年第一季度 40%肉馅制成后 3 小时内完成包馅工作,品控每日现场监督检查肉馅半成品保存情况,执行率 100%。

肉制品咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油均为腌制产品,咸鸭爪、香肠、风干牛肉 2024 年截止 3 月底共检测 503 批次,产品均合格。咸鸡油自 2023 年下半年测试使用隔氧腌制技术后共检测咸鸡油 151 批次(截止到 2024 年 3 月底),过氧化值最高值 0.1mg/100g(国标 1.5mg/100g),合格率 100%。但腊香风味仍显不足,还需加大对腌腊肉制品的风味提升的研究,在激发腊香味的同时保障食品安全,同时使产品风味更稳定、标准。

		类别	农产品				
		规格	10kg/筐			Sep.	
		产地	合肥				
	肥西	保质期	90 天			AND	
基本信息	老母鸡(上	储存方式	≤-18°C				
	(上	执行标准	GB2707	牧	勿料编码	120000243	39
	·	使用区域	全国	月	用途	餐厅	零售□
		过敏原		汤	添加防腐剂		
		配料	180 天老母鸡	1			
原料	肥西	肥西老母邓	鸟农牧科技有阳	!公司			
来源	老母鸡	寿县老乡邓	鸟家禽养殖有阳	以公司			
工艺流程				思述	を は は は は は は は は は は は は は		
配送 要求	F刑冷	ひとエコンス なる 口二					
	1 王(4)	链配送餐厅					
24	工主以	姓凯达餐厅	检	测项目			

色泽	具有产品应有的色泽		GB2707		ı e				
气味	具有产品应有的气味,无	异味	GB270	7		试样置于洁净的白 容器) 中, 在自然			
状态	具有产品应有的状态, 无 力可见外来异物	正常视	GB270	深玉	泽和状态,闻其气味。				
理化指标	符合 GB2707 的要求								
兽药残留	符合国家规定和公告								
标签标识	符合《农产品包装标识管	理规定》							
	检测指标								
	项目	限值	表	执行标准		检测方法	检测频率		
挥发性盐基	基氮/(mg/100g)	≤15	(GB2707		GB 5009.228	毎批		
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)		不得检验		农业农村部 公告第 250 号		农业部 781 号 公 告-4-2006	每半年		
呋喃西林代谢物 (μg/kg)		不得检验		业农村部 告第 250 号		农业部 781 号 公 告-4-2006	每半年		
呋喃它酮代	C谢物 (μg/kg)	不得检验		业农村部 告第 250		农业部 781 号 公	每半年		

号 告-4-2006 农业农村部 GB 31658.2 公告第 250 不得检出 每半年 氯霉素 (μg/kg) GB 31658.20 号 农业农村部 *五氯酚酸钠 (以五氯酚计) (µg/kg) 不得检出 公告第 250 GB 23200.92 每半年 号 *氧氟沙星 (µg/kg) ≤2 GB 31650.1 GB/T 20366 每半年 *培氟沙星 (µg/kg) ≤2 GB 31650.1 GB/T 20366 每半年 *恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星 ≤100 GB 31650 GB 31658.17 每半年 之和计, μg/kg) *沙拉沙星 (µg/kg) GB 31650 GB 31658.17 每半年 ≤10 替米考星 (μg/kg) ≤150 GB 31650 GB/T 20762 每半年 *磺胺类 (总量) (μg/kg) GB 31650 每半年 ≤100 GB 31658.17 *甲氧苄啶 (μg/kg) 每半年 ≤50 GB 31650 GB/T 21316 氟苯尼考 (氟苯尼考与氟苯尼考胺之 ≤100 GB 31650 GB 31658.5 每半年 和,μg/kg) 多西环素 (μg/kg) ≤100 GB 31650 GB 31658.17 每半年 不得检出 甲硝唑 (μg/kg) GB 31650 GB 31658.23 每半年 尼卡巴嗪 (μg/kg) GB 31650 GB 29690 每半年 ≤200

环丙氨嗪 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素 (组合含量) (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测,兽残检测按照 3*+1 (除*以外指标) ,带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星,培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	索票索证						
	1.营业执照	SRM 已收集审核归档					
	2.动物防疫条件合格证	SKW L収集单核归信					
供应商	3.动物检疫合格证明						
	4.休药期证明	WMS 已收集审核归档					
	5.出厂检测报告	. (?\ Y					
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档					
中 大	2.出厂检测报告	WMS L 収集甲核归归					

		类别	 农产品				Le de de	SA limbs 1		
		规格	1kg/包							
		 产地	 合肥							
	鸡块	保质期	90 天					1 1 M		
基本信息	(肥 西老	储存方式	≤-18°C							
	母 鸡)	执行标准	GB2707		物料组	编码	1200000009			
	,	使用区域	全国		用途		餐厅☑	零售□		
		过敏原			添加	防腐剂				
		配料	肥西老母	:鸡	•					
原料	肥西	肥西老母鸡农	牧科技有网	是公司	司		WAL			
来源	老母鸡	寿县老乡鸡家	禽养殖有阿	是公司	司					
工艺流程	№									
配送要求	送 1. 刑冷兹耐送餐厅									
			检	测马	页目					
项目		要求		执	执行标准		检验方法	去		
色泽	具有产	品应有的色泽		GB2707		取活量	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘			
气味			无异味	GB2707 或同类名			容器)中,在自然光下观察色			
状态		品应有的状态, 外来异物	无正常视	Gl	GB2707 泽和状态		念,闻其气味。			
理化指标	符合 G	B2707 的要求								
兽药残留	符合国	家规定和公告								
标签标识	符合《	农产品包装标识	管理规定	>						
			检	测扎	旨标					
	项目		限值	Ĺ	执行	标准	检测方法	检测频率		
挥发	挥发性盐基氮/(mg/100g)		≤15		GB2		GB 5009.228	毎批		
呋喃唑	整酮代谢4	酮代谢物 (μg/kg) 不得		检	农业农 公告第	₹ 250	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年		
呋喃西	呋喃西林代谢物(μg/kg)		不得。出	检	农业农公告第	₹ 250	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年		
呋喃t	它酮代谢	物(µg/kg)	不得。出	检	农业农公告第		农业部 781 号公	每半年		

		号	告-4-2006	
氯霉素 (μg/kg)	不得检 出	农业农村部 公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
*五氯酚酸钠 (以五氯酚计) (μg/kg)	不得检 出	农业农村部 公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
*氧氟沙星 (µg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*培氟沙星 (μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星 之和计, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*沙拉沙星 (μg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星 (μg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
*磺胺类(总量) (μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*甲氧苄啶 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考 (氟苯尼考与氟苯尼考胺之 和,μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素 (μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑 (μg/kg)	不得检 出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪 (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素 (组合含量) (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测,兽残检测按照 3*+1 (除*以外指标) ,带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星,培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证						
	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3.动物检疫合格证明 4.休药期证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	农产品						
		规格	1.5kg/包						
		产地	合肥						
		保质期	90 天						
基本信息	毛豆烧鸡	储存方式	≤-18°C						
	鸡块	执行标准 GB2707 物料编码							
		使用区域	全国	月	途	餐厅☑	零售□		
		过敏原		沼	5加防腐剂				
		配料	雪山草公鸡、	小母鸡、邓	鸟边腿	A.'\			
	雪山	合肥立华氰	育禽有限公司			YOL'			
	草去 头尾	合肥温氏家	尽禽有限公司						
		合肥立华畜	香禽有限公司						
		合肥市道保家禽养殖专业合作社							
	小母	合肥温氏家禽有限公司							
	鸡去 头尾	江山温氏畜牧有限公司							
		衢州温氏畜牧有限公司							
原料		无为温氏家	聚禽有限公司	Y					
来源		蚌埠大成省	品有限公司	*					
		大成食品	(河北) 有限公	司					
		阜新双汇禽	拿业有限公司						
	鸡边	玖兴农牧	(涞源) 有限公	司					
	腿	漯河万中禽	會业加工有限公	司					
		青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司							
_		西华双汇禽业有限公司							
			品有限公司						
T#		正大食品 (宿迁) 有限公司							
工艺 流程	原料(料 (鸡) →解冻→分切 →包装 →金检→人库							
配送 要求	F型冷	链配送餐厅							
	_		检测	则项目					
项目		要求		执行标准		检验方法			
色泽	具有产	品应有的色	泽	GB2707	取适量试	(样置于洁净的	的白色盘 (瓷		

气味	具有产品应有的气味,无异味			GB2707 盘或同类容器)中,在自然光下			自然光下观		
状态	具有产品应有的状态, 无正常视 力可见外来异物		G	GB2707 察色		泽和状态,闻其气	味。		
理化指标	符合 GB2707 的要求								
兽药残留	符合国家规定和公告								
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》								
	项目 限值 执行标准 检测方法 检测频								
挥发性盐基	基氮/(mg/100g)	≤15		GB27	07	GB 5009.228	毎半年		
呋喃唑酮代	ù谢物 (μg/kg)	不得检	出	农业农村部 公告第 250 号		农业部 781 号 公 告-4-2006	每半年		
呋喃西林代	C谢物 (μg/kg)	不得检	出	农业农 公告第 号		农业部 781 号 公 告-4-2006	每半年		
呋喃它酮代	C谢物(μg/kg)	不得检	出	农业农公告第号		农业部 781 号 公 告-4-2006	每半年		
氯霉素(μ	农业农村部石毒素 (μg/kg)不得检出 公告第 250号			GB 31658.2 GB 31658.20	每半年				
五氯酚酸钠	内(以五氯酚计) (μg/kg)	不得检	出	农业农 公告第 号		GB 23200.92	每半年		
氧氟沙星	(μg/kg)	≤2		GB 316	550.1	GB/T 20366	每半年		
培氟沙星	(μg/kg)	≤2		GB 316	550.1	GB/T 20366	每半年		
恩诺沙星 和计, μg/k	(以恩诺沙星与环丙沙星之 g)	≤100)	GB 31	650	GB 31658.17	每半年		
沙拉沙星	(μg/kg)	≤10		GB 31	650	GB 31658.17	每半年		
替米考星	(μg/kg)	≤150)	GB 31	650	GB/T 20762	每半年		
磺胺类 (总	は量)(µg/kg)	≤100)	GB 31	650	GB 31658.17	每半年		
甲氧苄啶	(μg/kg)	≤50		GB 31650		GB/T 21316	每半年		
氟苯尼考 和,μg/kg)	(氟苯尼考与氟苯尼考胺之	≤100	١	GB 31	650	GB 31658.5	每半年		
多西环素	(μg/kg)	≤100)	GB 31	650	GB 31658.17	每半年		
甲硝唑 (μ	g/kg)	不得检	出	GB 31	650	GB 31658.23	每半年		
尼卡巴嗪	(μg/kg)	≤200)	GB 31	650	GB 29690	每半年		
环丙氨嗪	(μg/kg)	≤50		GB 31	650	GB 31658.12	每半年		

土霉素/金霉素/四环 (μg/kg)	上霉素/金霉素/四环素 (组合含量) (μg/kg)			GB 31658.17	每半年		
备注:		I	I	1			
1、禁止使用非食品	原料或添加食品添	加剂以外的	化学物质和其	他可能危害人体健	康的物质。		
2、所有产品执行标	准按最新版执行						
索票索证							
	1.营业执照						
	2.动物防疫条件合格证				归档		
供应商	3.型式检验报告						
快应倒	4.动物检疫合格证	E明					
	5.出厂检测报告		WMS 已收集审核	阿档			
	6.休药期证明						
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告			WMS 已收集审核	初档		

		类别	农产品		-	Parker of the Pa			
		规格	1.6kg/包						
		产地	合肥						
		保质期	90 天						
基本信息	肥肠 鸡鸡 块	储存方式	≤-18°C		1-11				
		执行标准	GB2707	物料编码	1200002	2515			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原		添加防腐剂		/ .			
		配料	鸡边腿			Y///>			
		蚌埠大成食	品有限公司						
		大成食品	(河北) 有限	公司					
		阜新双汇禽	3业有限公司						
		玖兴农牧	久兴农牧 (涞源) 有限公司						
原料 来源	鸡边 腿	漯河万中禽	拿业加工有限	0.					
21-04	, ,,	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司							
		西华双汇禽	高业有限公司						
		徐州润客食	日有限公司						
		正大食品	(宿迁) 有限	公司					
工艺流程	鸡边腿-	→解冻→分↓	刃 →包装 →	金检→人库					
配送要求	F 型冷镇	连配送餐厅							
女小									
项目		要求	<u> </u>	执行标准	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
色泽	具有产品	品应有的色料	举	GB2707					
气味	具有产品	品应有的气	未,无异味	GB2707	' ' ' '	于洁净的白色盘(瓷)中 在自然光下观			
状态		品应有的状态,无正常视 外来异物 GB2707 盘或同类容器)中,在自然光下影察色这状态闻其气味。							
理化指标		B2707 的要求							
兽药残留	符合国	家规定和公台	上 コ						
标签标识	符合《	农产品包装材	示识管理规定						
				测指标					
	项目		限值						
挥发性盐基	[類/(mg/1	100g)	≤15	GB2707	GB 5009	9.228 每半年			

 呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)	不得检	农业农村部公告第	农业部 781 号公	每半年	
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)	出	250 号	告-4-2006	母十十	
呋喃西林代谢物 (μg/kg)	不得检	农业农村部公告第	农业部 781 号公	每半年	
吹哨四个代别初 (µg/kg)	出	250 号	告-4-2006	 中十	
 呋喃它酮代谢物 (μg/kg)	不得检	农业农村部公告第	农业部 781 号公	每半年	
吸附 匕即气 例 初 (μg/kg)	出	250 号	告-4-2006	母十十	
氯霉素 (μg/kg)	不得检	农业农村部公告第	GB 31658.2	每半年	
京(母系 (μg/kg)	出	250 号	GB 31658.20	母十十	
五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	不得检	农业农村部公告第	GB 23200.92	每半年	
(µg/kg)	出	250 号	GB 23200.92	母十十	
氧氟沙星 (μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年	
培氟沙星 (µg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年	
恩诺沙星 (以恩诺沙星与环	<100	CD 21650	CD 21650 17	每半年	
丙沙星之和计, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每十十	
沙拉沙星 (µg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年	
替米考星(µg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年	
甲氧苄啶 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年	
氟苯尼考 (氟苯尼考与氟苯	<100	GB 31650	GB 31658.5	每半年	
尼考胺之和, μg/kg)	≥100	GB 31030	GB 31038.3	每十十	
多西环素 (μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年	
田花城(112/122)	不得检	GB 31650	GB 31658.23	每半年	
甲硝唑 (μg/kg)	出	GD 31030	GD 31036.23	丏十十	
尼卡巴嗪(μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年	
环丙氨嗪 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年	
土霉素/金霉素/四环素 (组	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年	
合含量) (μg/kg)		GD 51050	GD 31030.17	母十十	

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证							
X///	1.营业执照						
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档					
供应商	3.型式检验报告						
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档					
	5.出厂检测报告	WMS L収集甲核归归					
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档					
中 大	2.出厂检测报告	WIMIS L 拟苯甲依归臼					

		类别	农产品	 []				-		The Control of	
		规格	700g/	 包							
		产地	合肥					STATE OF THE SAME			
		保质期	90 天								
基本信息	岭南 黄鸡 块	储存方式	≤-18	3°C							
	坎	执行标准	GB27	07	!	物料编码		1200002602			
		使用区域	全国		J	用途	4	餐厅☑	零售	_ā □	
		过敏原			ì	添加防腐	'剂 [X		
		配料	岭南彭	黄鸡			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			\rightarrow	
promise to		亳州温氏刻	《禽有阳	艮公司							
原料 来源	岭南 黄鸡	合肥立华畜	畜禽有限	艮公司							
不够	英/芍	合肥温氏刻	《禽有阳	艮公司				2-3			
工艺流程	岭南黄	岭南黄鸡→解冻→分切 →包装 →金检→入库									
配送 要求	F 型冷链配送餐厅										
				检测	训项	目					
项目		要求			执	行标准		检验	方法		
色泽	具有产	品应有的色	绎	GB2707 取语			- 助活!	适量试样置于洁净的白色盘(瓷 或同类容器)中,在自然光下观 色泽和状态,闻其气味。			
气味	具有产	品应有的气	味, 无	正見味 CD2707							
状态		品应有的状态 外来异物	态,无	无正常视 GB2707 察包							
理化指标	符合 G	B2707 的要3	犮								
兽药残留	符合国	家规定和公	— <u>—</u> 生 日								
标签标识	符合《	农产品包装	标识管3	理规定》							
	N			检测	則指	标					
	限值		执行	标准	检测方	法	检测频率				
挥发性盐基氮/(mg/100g)			≤15		GB2	2707	GB 5009.	.228	每批		
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)				不得检	出	出 农业农村部 告第 250 号		农业部 号公 告-4-20		每半年	
呋喃西林代谢物 (μg/kg)				不得检	出	农业农告第 2		农业部 号公 告-4-20		每半年	

	Т	T	T .	
呋喃它酮代谢物 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年
氯霉素 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	GB 31658.20 GB 31658.20	每半年
*五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
*氧氟沙星 (µg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*培氟沙星 (µg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*沙拉沙星 (µg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星 (μg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
*磺胺类 (总量) (µg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*甲氧苄啶 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考 (氟苯尼考与氟苯尼考胺之和, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素 (μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑 (μg/kg)	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪 (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素 (组合含量) (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测,兽残检测按照 3*+1 (除*以外指标) ,带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星,培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证							
	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档					
供应商	3.动物检疫合格证明 4.休药期证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

大成会			T	Т						
### ###			类别	农产品						
基本			规格	800g/包						
接本			产地	合肥						
基本		郊郊	保质期	90 天				A ST		
大方标准 GB2707 物料编码 1200000004 使用区域 全国		(竹	储存方式	≤-18°C						
対敏原	111757		执行标准	GB2707	物料编码	冯	120000000	4		
配料 翅中、翅根 百估佳食品贸易 (上海) 有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司 金百順食品贸易 (上海) 有限公司 大成食品有限公司 宏食食品有限公司 宏文食品有限公司 西達圣农发展股份有限公司 羽兴衣牧 (涞源) 有限公司 羽河丁中禽业加工有限公司 青岛六和国际贸易有限公司 市岛六和国际贸易有限公司 正大食品 (宿迁) 有限公司 近期育食品 近期有限的方法 位期有限的方法 位别有限的方法 位别有用的方法 位别有用的方			使用区域	全国	用途		餐厅☑	零售□		
超中			过敏原		添加防原	腐剂		> /		
規料 北京泓睿国际贸易有限公司 金百顺食品贸易(上海)有限公司 大成食品有限公司 宏发食品有限公司 海建圣农发展股份有限公司 澳河万中禽业加工有限公司 渭河万中禽业加工有限公司 市岛六和国际贸易有限公司域阳分公司 徐州润客食品有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 正大食品(宿近)有限公司 正大食品(宿近)有限公司 下型冷链配送餐厅 检测项目 项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 放适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 家色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求			配料	翅中、翅根	·		$\langle \hat{A} \rangle$			
 虚百顺食品贸易(上海)有限公司 大成食品有限公司			百佑佳食品	品贸易 (上海)	有限公司		XX			
大成食品有限公司 宏发食品有限公司 宏发食品有限公司 密数を放 (涞源) 有限公司 3 ※ 次牧 (涞源) 有限公司 深河万中禽业加工有限公司 深河万中禽业加工有限公司 深河万中禽业加工有限公司 で大食品(宿迁)有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 下型冷链配送餐厅 野求 松捌项目 東京 松捌项目 東京 松捌项目 東京 松捌项目 東京品应有的色泽 「日本の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の		翅中	北京泓睿国	国际贸易有限公	司					
原料来源 宏发食品有限公司 翅根 類根 型根 玖兴农牧 (涞源) 有限公司 漂河万中禽业加工有限公司 漂河万中禽业加工有限公司 (宿近) 有限公司 正大食品 (宿近) 有限公司 正大食品 (宿近) 有限公司 超中/翅根→解冻→分切 →包装 →金检→人库 配送 要求 执行标准 检验方法 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 气味 具有产品应有的气味、无异味 GB2707 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 理化指标 符合 GB2707 的要求			金百顺食品贸易 (上海) 有限公司							
原料 来源 翅根 超根 超根 超根 福建圣农发展股份有限公司		翅根	大成食品有限公司							
 来源 翅根 超根 選河万中禽业加工有限公司 清島六和国际贸易有限公司域阳分公司 徐州润客食品有限公司 正大食品(宿迁)有限公司 工艺流程 型中/翅根→解冻→分切 →包装 →金检→人库 配送要求 F型冷链配送餐厅 「型中/短根→解冻→分切 →包装 →金检→人库 を要求 大合添加項目 項目 要求 技行标准 色泽 具有产品应有的色泽 与属之707 大宗 大合路之707 大宗 大学 			宏发食品有限公司							
動根			福建圣农发展股份有限公司							
潔河万中禽业加工有限公司	个 切		玖兴农牧 (涞源) 有限公司							
徐州润客食品有限公司 正大食品(宿迁)有限公司			漯河万中禽业加工有限公司							
正大食品(宿迁)有限公司 工艺 流程 翅中/翅根→解冻→分切 →包装 →金检→人库 配送 要求 F型冷链配送餐厅 検測项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 察色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求			青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司							
工艺 流程 翅中/翅根→解冻→分切 →包装 →金检→人库 配送 要求 F型冷链配送餐厅 项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观索色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 察色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求			徐州润客食品有限公司							
流程 翅甲/翅根→解冻→分切 →包装 →金粒→人库 配送 要求 F型冷链配送餐厅 项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 家色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求			正大食品	(宿迁) 有限公	司					
要求 检测项目 项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(资 盘或同类容器)中,在自然光下观 盘或同类容器)中,在自然光下观 容色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视 力可见外来异物 GB2707 家色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求		翅中/翅	l根→解冻→	分切 →包装 -	→金检→入库	<u>.</u>				
项目 要求 执行标准 检验方法 色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 家色泽和状态,闻其气味。 理化指标 符合 GB2707 的要求		F 型冷铁	连配送餐厅							
色泽 具有产品应有的色泽 GB2707 气味 具有产品应有的气味,无异味 GB2707 状态 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 GB2707 理化指标 符合 GB2707 的要求 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。				检测	则项目					
气味 具有产品应有的气味, 无异味 GB2707 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味。 GB2707 理化指标 符合 GB2707 的要求	项目	要求 执行标准 检验方法								
气味 具有产品应有的气味, 无异味 GB2707 状态 具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物 GB2707 理化指标 符合 GB2707 的要求 GB2707 盘或同类容器)中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味。	色泽									
(GB2707)	气味	目右产县应右的气味 五县味 GR2707								
	状态	GB2707 赤 〇 千 万 八 元 六 元 六 元 六 元 六 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元								
兽药残留 符合国家规定和公告	理化指标	符合 GB2707 的要求								
TO THE PROPERTY OF THE PROPERT	兽药残留	符合国家规定和公告								
标签标识 符合《农产品包装标识管理规定》	标签标识	符合《	农产品包装	际识管理规定》						

检测指标								
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率				
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每半年				
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年				
呋喃西林代谢物 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年				
呋喃它酮代谢物(μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年				
氯霉素 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年				
五氯酚酸钠 (以五氯酚计) (μg/kg)	不得检出	农业农村部公 告第 250 号	GB 23200.92	每半年				
氧氟沙星 (μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年				
培氟沙星 (μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年				
恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之 和计, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年				
沙拉沙星(μg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年				
替米考星 (μg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年				
磺胺类(总量)(μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年				
甲氧苄啶 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年				
氟苯尼考 (氟苯尼考与氟苯尼考胺之 和, μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年				
多西环素 (μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年				
甲硝唑 (μg/kg)	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年				
尼卡巴嗪 (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年				
环丙氨嗪 (μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年				
土霉素/金霉素/四环素 (组合含量) (μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年				

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证							
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档					
	2.动物防疫条件合格证	SKM L收来甲核归归					

	3.型式检验报告			
	4.对外贸易经营者备案登记表			
	5.海关报关单位注册登记书			
	6动物检疫合格证明			
	7.出厂检测报告	WMC司收集字控归拟		
	8.人境货物检验检疫证明	WMS 已收集审核归档		
	9.海关进口货物报关单			
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档		
	2.出厂检测报告			

		类别	农产品							
		规格	300g/	 包						
		产地	合肥							
		保质期	90 天					1		
基本 信息	痩肉・サ	储存方式	≤-18°C	こ冷冻储	存					
IHW		执行标准	GB 27	707			物料编码	1200002192		
		使用区域	全国				用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原					添加防腐剂			
		配料	1							
		百佑佳食品	品贸易	(上海)	有限	公司		XXT		
原料	 后座	北京泓睿国	国际贸易	易有限公	司					
来源	肉生肉	金百顺食品	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司							
		上海商润食	品有限	品有限公司						
		牧原肉食品	牧原肉食品有限公司							
工艺 流程	原料肉	→解冻→开条→切片→称重→包装→金检								
配送 要求	F型冷	连配送餐厅								
		1/-		检测	则项	目				
项目		要求			执	行标准	È	检验方法	检验方法	
外观		品应有的色泡			Gl	B 2707		适量样品置于洁净的工具中,在 		
气味	具有产 良气味	有产品应有的气味, 无其他不气味			Gl	B 2707		自然光下观察色泽和状态、闻其		
状态	具有产	品应有的状态	态,无象	霉变	Gl	B 2707				
微生物										
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》									
检测指标										
项目			限值		执	行标准	检测方法	检测频率		
非洲猪瘟			阴性			/ 対7 八 <i>壮 松</i>	快检	毎批		
克伦特罗(ug/kg)			不得检	出	2	部公告第 50 号	快检	每批		
莱克多巴胺(ug/kg)			不得检	出	农业部公告第 250号		快检	每批		
沙	丁胺醇	(ug/kg)		不得检	出	农业	部公告第	快检	每批	

		250 号		
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星 (以恩诺沙星和环丙沙星之 后计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考 (ug/kg)	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合 (ug/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
地塞米松 (ug/kg)	≤1.0	农业部公告第 250 号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
磺胺类 (以磺胺类总量计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶 (ug/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 23200.92	每半年
替米考星 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮 (ug/kg)	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
己烯雌酚 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB/T 21981	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

1	索票索证							
	1.营业执照							
	2.生猪定点屠宰证							
	3.动物防疫条件合格证							
供应商	4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档						
供应的	5.动物检疫合格证明							
	6.肉品品质合格证							
	7.非洲猪瘟报告							
	8.出厂检测报告 (含瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档						

中央厨房	1.出厂检测报告(含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档
------	-------------------------	-------------



		类别	农产品							
		规格	800g/包				出生(农家	对片(农家小炒肉		
		产地	合肥			1. 00x				
	肉片	保质期	90 天				A VALUE OF THE REAL PROPERTY OF THE PARTY OF	Anna M		
基本信息	(农 家小	储存方式	≤-18℃冷冻億	者存			(Fa Y : 3)(B)	SQL TUE		
	炒 肉)	执行标准	GB 2707		物料编	码	1200000527			
		使用区域	全国		用途		餐厅☑	零售 □		
		过敏原			添加防	腐剂				
		配料	/	·			A. ((
	五花 肉	河南双汇抄	设资发展股份有	育限公司]		XXP			
原料	24 ±	牧原肉食品	品有限公司							
来源	削光 肉	前夹 北京二商大红门五肉联食品有限公司								
		河南双汇投资发展股份有限公司								
工艺 流程	$\Box \Box $									
配送 要求	F型冷	链配送餐厅	*/*							
			检	测项目						
项目		要求		执行	标准		检验方法			
外观		品应有的色流	· // /	GB 2	2707	取记	5量样品置于洁净的	工具中, 在		
气味	具有产 良气味		床, 无其他不	/N				下观察色泽和状态、闻其气		
状态	具有产	品应有的状态	态,无霉变	GB 2707						
微生物	1									
标签标识	符合《	农产品包装	标识管理规定)	>						
			检:	测指标		Т		Г		
项目 限1			限值	执行	宁标准		检测方法	检测频率		
非洲猪瘟			阴性	<u></u>	/	tr.hr	快检	毎批		
克伦特罗(ug/kg)		不得检出	2:	农业部公告第 250号		快检	每批			
莱克多巴胺(ug/kg) 不得			不得检出		农业部公告第 250号		快检	每批		
沙丁胺醇	(ug/kg)		不得检出		部公告 50 号	第	快检	每批		

挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星 (以恩诺沙星和环丙 沙星之后计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考 (ug/kg)	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个 或组合 (ug/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号公 告-4-2006	毎半年
呋喃西林代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年
地塞米松 (ug/kg)	≤1.0	农业部公告第 250号	农业部 781 号公 告-4-2006	每半年
磺胺类 (以磺胺类总量计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶 (ug/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 23200.92	每半年
替米考星 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮 (ug/kg)	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素(ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
己烯雌酚 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250 号	GB/T 21981	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

	索票索证					
	1.营业执照					
	2.生猪定点屠宰证					
	3.动物防疫条件合格证					
供应善	4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
供应商	5.动物检疫合格证明					
	6.肉品品质合格证					
	7.非洲猪瘟报告					
	8.出厂检测报告 (含瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档				

中央厨房	1.出厂检测报告(含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档
------	-------------------------	-------------



		类别	农产品						
		规格	400g/包				图		
		产地	合肥						
		保质期	90 天			一系	2887 2887 2887 2887		
基本	五花肉肉	储存方式		≤-18℃冷冻储存				本、西子が中部で の事業で、今記書で では、1051,6758 では、大学のでは、 をは、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、ため、	
信息	片	执行标准	GB 2707		物料编码		1200001584		
	使用区域	全国		用	途	餐厅☑	零售□		
		过敏原			添剂	加防腐		/	
		配料	/		·				
	五花 肉	河南双汇抄	可南双汇投资发展股份有限公司						
原料		牧原肉食品	牧原肉食品有限公司						
来源	前夹	北京二商大红门五肉联食品有限公司							
	肉	北京泓睿国际贸易有限公司							
		河南双汇抄	投资发展股份有限公司						
工艺流程	原料肉	→解冻→开	条→切片→称重	ī→ŧ	豆装→釒	会检			
配送 要求	F型冷	链配送餐厅							
			检征	则项	目				
项目		要求		执	行标准	检验方法			
外观	具有产	品应有的色	泽	GI	3 2707	│ ─ 取活量は	羊品置于洁净的	加工具中 在	
气味	具有产 良气味		床, 无其他不	GI	3 2707			品置于洁净的工具中,在 观察色泽和状态、闻其气	
状态	具有产	品应有的状态	态,无霉变	GI	3 2707	1914			
微生物	1								
标签标识	符合《	农产品包装	标识管理规定》						
	检测指标								
	项目			Ĺ	执行	万标准	检测方法	检测频率	
非洲猪瘟			阴性	=		/	快检	毎批	
克伦特罗	(ug/kg)		不得检	出		7公告第 0号	快检	每批	
莱克多巴胺	₫ (ug/kg)	不得检	出		7公告第 0号	快检	每批	

沙丁胺醇 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	快检	每批
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	毎批
恩诺沙星 (以恩诺沙星和环丙沙星之后计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考 (ug/kg)	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合 (ug/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
地塞米松 (ug/kg)	≤1.0	农业部公告 第 250 号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
磺胺类(以磺胺类总量计)(ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶 (ug/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB 23200.92	每半年
替米考星 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑 (ug/kg)	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮 (ug/kg)	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素(ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
己烯雌酚 (ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250号	GB/T 21981	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

	索票索证					
	1.营业执照					
	2.生猪定点屠宰证					
	3.动物防疫条件合格证					
供应商	4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
	5.动物检疫合格证明					
	6.肉品品质合格证					
	7.非洲猪瘟报告					

	8.出厂检测报告 (含瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告(含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档



			类别	农产品	ı			
			规格	800g/包	<u>J</u>			
			产地	合肥				
			保质期	90 天				
基本 肉品 (粉信息 蒸肉)		储存方式	≤-18°C	冷冻储存				
	执行标 准	GB 270	07	物料编码	1200002652			
			使用区 域	全国		用途	餐厅☑ 零售□	
			过敏原		□ 添加防腐剂			
			配料	/				
	五	花肉	河南双江	投资发	展股份有限公	公司	XXT	
原料			牧原肉食	建品有限	公司			
来源 前夹肉 北		北京二商	商大红门五肉联食品有限公司					
			峰国际贸易有限公司					
7#			河南双江		展股份有限2	〉 司		
工艺流程	原料	肉→解液	东→开条-	→切片→	称重→包装-	→金 检		
配送要求	F型	令链配送	餐厅					
			y		检测项目	=		
项目			要求		执行标准	检验方法		
外观	见	具有产 泽	品应有的	色	GB 2707			
气呀	ŧ		品应有的 其他不良 ^是		GB 2707	取适量样品置于洁净的工具中, 在自然光下观察色泽和状态、闻其气味		
状态	Ż	具有产态,无	品应有的 霉变	状	伏 GB 2707			
微生	物	/						
标签标	示识	符合《	农产品包	装标识管				
检测指标								
		项目		限值	执行标准	检测方法	检测频率	
非洲猪	瘟			阴性	/ /* 11. 3 7 /\	快检	每批	
克伦特	罗(u	g/kg)		不得 检出	农业部公 告第 250 号	快检	每批	

莱克多巴胺(ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	快检	每批
沙丁胺醇(ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	快检	每批
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙 沙星之后计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪 (ug/kg)	不得 检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考 (ug/kg)	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个 或组合 (ug/kg)	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物 (ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物 (ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
地塞米松 (ug/kg)	≤1.0	农业部公 告第 250 号	农业部 781 号 公告-4-2006	每半年
磺胺类 (以磺胺类总量计) (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶 (ug/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠 (ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	GB 23200.92	每半年
替米考星 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑 (ug/kg)	不得 检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮 (ug/kg)	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素 (ug/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年

己烯雌酚 (ug/kg)	不得 检出	农业部公 告第 250 号	GB/T 21981	每半年		
备注:	备注:					
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质						
2、所有产品执行标准按最新版	反执行 。					

	-t					
索票索证						
	1.营业执照					
供应商	2.生猪定点屠宰证					
	3.动物防疫条件合格证					
	4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
	5.动物检疫合格证明					
	6.肉品品质合格证					
	7.非洲猪瘟报告					
	8.出厂检测报告(含瘦肉精检测)	WMS已收集审核归档				
中央厨房	1.出厂检测报告(含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档				

	I	T				
		类别	农产品		20年 46	
		规格	1000g/包			Male College
		产地	合肥		ensis (siz	
		保质期	/			
基本	芹菜	储存方式	阴凉、通	i风、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000125	
		使用区域	全国	用途	餐厅团	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	芹菜原料	合肥韵绿绿	农副产品有	可限公司		
工艺流程	毛菜 (芹菜) →挑拣去杂 → 分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配送餐厅					
			检测项目			
项目				要求		
品种	芹菜					
外观		、脆嫩,根部 石子、铁丝、		芹菜叶鲜嫩、无黄 生异物	肯叶,具有芹菜	自有气味,
气味	有芹菜特有	气味,无异味				
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规定	: -		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
	/_/		检测指	示		
4	项目		限值	执行标准	检测方法	检测 频率
有机磷和氨基甲酸酯类			阴性	GB5009.199	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB 2763	快检	毎批
	甲拌磷		阴性	GB 2763	快检	每批
氯氟氰菊	酯和高效氯氟	氰菊酯	阴性	GB 2763	快检	毎批
I the state of the state of	噻虫胺	t Hole and the second	阴性	GB 2763	快检	每批
有机磷和氨基 敌畏、敌百虫				磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙酉	先甲胺磷、敌

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲放磷、对弧磷、水放弧磷、与拉弧磷、氧化示米、乙酰甲放磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证					
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档			
	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档			
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			

		类别	农产品			
		规格	1000g/包			
		产地	合肥	•	-	
		保质期	/			
		水 灰剂	/			
基本信息	洋葱 (毛菜)	储存方式	阴凉、通			
		执行标准	/	物料编码	1200000130	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	≸售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	洋葱原料	合肥韵绿	农副产品	有限公司		
工艺流程	毛菜 (洋葱)	→挑拣去去	計 → 分装	称重 →包装	Mar.	
配送要求	F型冷链配送	F型冷链配送餐厅				
检测项目						
项目				要求		
品种	红皮洋葱					
外观	无破损、腐烂、黄叶、烂叶、虫斑,无肉眼可见异物					
气味	有洋葱特有	有洋葱特有辛辣气味,无异味				
农药残留	符合 GB5009.199 的要求					
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	管理规定》			
			检测指	示		
	项目	5.7	限值	 执行标准 	检测方法	检测频 率
有机磷	和氨基甲酸酯	类	阴性	GB5009.199	快检	每批
有机磷和氨基甲	一酸酯类: 甲胞	安磷、对硫磷	, , 水胺硫	 磷、马拉硫磷、	氧化乐果、乙酰	 甲胺磷、敌
敌畏、敌百虫、	乐果、久效碳	华、甲萘威、	好年冬、	呋喃丹		·
备注:	. 4//					
1、禁止使用非	食品原料或添	加食品添加	剂以外的化	上学物质和其他 同	可能危害人体健康	度的物质。
2、所有产品执	行标准按最新	版执行				
			索票索	正 		
进 点	商	1.营业执	1.营业执照		SRM 已收集审核归档	
供应商		2.出厂检	2.出厂检测报告 (含农残报告)			核归档
中央厨房 1.出			检测报告 WMS 已收集审核归档			核归档

		类别	农产品			
		规格	1.25kg/包			20
		产地	合肥			
		保质期	/			
基本	木耳	储存方式	阴凉、通风、	. 干燥	San to supposite	
信息	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200000087	
		使用区域	全国	用途	餐厅♥ 零售	
				添加防腐	_ **/^	
		过敏原		剂		
		配料	/		XX9-	
原料来源	干木耳原料		食用菌科技研; 集团浙江味了		司	
工艺流程	干木耳 → 泊	包发 → 挑拣	去杂 → 分装	称重 →包装		
配送要求	F型冷链配式	送餐厅				
			检测项目			
项目		Ē	要求		检验方法	
色泽	具有产品原	具有产品应有的色泽 取适量试样置于白色瓷				
滋味、气味	具有产品	具有产品应有的滋味和气味 中,在自然光下观察色泡				
状态	具有产品加	应有的状态, 是	无正常视力可见	见外来异物,	和状态,闻其气味	, 用温
1///6/	无霉变, 5	无虫蛀			开水漱口, 品其滋	味
理化指标	符合 GB70	096 的要求				
污染物	污染物限量	量符合 GB276	52 的要求			
食品添加剂	食品添加剂	剂使用应符合	2760 的要求			
检测指标						
					检测 频率	
水	:分 (g/100g)		≤12	GB7096	GB 5009.3	毎批
铅 (以 Pb 计	铅 (以 Pb 计) mg/kg(干重计) mg/kg			GB 2762	GB 5009.12	每年
镉 (以 Co	d 计) (干重计	h) mg/kg	≤0.2	GB 2762	GB 5009.15	每年
	甲基汞 (以 Hg 计) (干重计) mg/kg			GB 2762	GB 5009.17	每年
苯甲酸及其铯	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) g/kg			GB 2760	GB 5009.28	每年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质2、所有产品执行标准按最新版执行

2、沙竹门 印印代打机中的英国对人					
索票索证					
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档			
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			

		类别	农产品			Ma.
	<u> </u>	规格	500g/包			1
		产地	合肥			
		保质期	/			
基本	京葱	储存方式	7式 阴凉、通风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000091	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	<u> </u>
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	京葱原料	合肥疏秋	农副产品在	有限公司		
工艺流程	毛菜 (京葱)	————————————————————————————————————	₹ → 分装	称重 →包装	>_>	
配送要求	F型冷链配式	送餐厅		.07		
			检测项	目		
项目		要求				
品种	京葱					
外观	杆白色、叶绿色,新鲜无萎蔫,无抽薹,无泥土,无虫害及异物、无机械性损伤、无腐烂发黄发黑					
气味	有京葱特有辛辣气味,无异味					
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规划	<u> </u>		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
	/, /		检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测 频率
有机砌	粦和氨基甲酸	能类	阴性	GB5009.199	快检	毎批
甲基异柳磷 阴性 GB 2763 快检 每批 有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹备注:药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷						
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 2、所有产品执行标准按最新版执行						
索票索证						
供应商 1.营业执			点照 SRM 已收集审核归		3档	

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	食品-食	用农产品		Mar	
		规格	500g/包				
		产地	合肥				
		保质期	5天				
基本	香葱	储存方式	0-4℃冷	藏	1		
信息	信息 (净菜)	执行标准	/	物料编码	1200000094		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/	•			
原料来源	香葱原料	合肥疏秋	农副产品	有限公司、合肥部	的绿农副产品有限?	公司	
工艺流程	香葱→挑拣	去杂 →清洗-	→分装称重	重 →包装	_		
配送要求	F 型冷链配	送餐厅		10-11	1>		
			检测项	目			
项目				要求			
品种	香葱						
外观	符合产品特有外观,无虫害及异物,无机械性损伤,无腐烂发黄发黑						
气味	有香葱特有	有香葱特有气味,无异味					
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规划	Ē			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
	V 7		检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测 频率	
有机砌		酯类	阴性	GB5009.199	快检	毎批	
	甲基异柳磷	t this make a standard	阴性	GB 2763	快检	毎批	
有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注:药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷							
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行							
			索票索	证			
供具	供应商 1.营业执照 SRM 已收集审核归档					归档	

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		朱巾	<i>+</i> + → □			
		类别	农产品		//4	News-
	7	规格	500g/包		111111111111111111111111111111111111111	
		产地	合肥			
		保质期	1			
基本	香葱	储存方式	 阴凉、通		- Da	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000135	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	香葱原料	合肥疏秋	农副产品有	有限公司、合肥部	肉绿农副产品有阳	艮公司
工艺流程	香葱→挑拣云	去杂→分装称	重 →包装	ŧ .		
配送要求	F型冷链配边	F 型冷链配送餐厅				
			检测项	目		
项目				要求		
品种	香葱			V		
外观	符合产品特有外观,无虫害及异物,无机械性损伤,无腐烂发黄发黑					
气味	有香葱特有气	〔味, 无异味				
农药残留	符合 GB5009).199 和 GB2	763 的规定	<u>₹</u>		
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》			
			检测指	沶		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测 频率
有机碗	华和氨基甲酸 酉	 上	阴性	GB5009.199	快检	每批
	甲基异柳磷	7) - 1 - 10- 10- 10- 10- 10- 10- 10- 10- 1	阴性	GB 2763	快检	毎批
有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌 敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注:药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷						
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行						
索票索证						
供应商 1.营业执!			丸照 SRM 已收集审核归档			核归档

	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品			TO A
		规格	500g/包			The state of the s
		产地	合肥			中で活
## t.	4V - 44	保质期	1			
基本	鮮香菇	储存方式	阴凉、道	通风、干燥	1 5 3 n E 1 502 (1003) di 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000230	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	香菇原料	合肥疏美	多农业种	植有限公司	XX	
工艺流程	鲜香菇→挑	拣去杂→分装	長称重 →	包装)	
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		.0-1		
			检测项	[目		
项目				要求		
品种	鲜香菇			V.		
外观	棕色, 无正	常视力可见夕	卜来杂质			
气味	具有香菇的	清新气味, 无	上异味			
农药残留	符合 GB500	9.199 的规定				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	管理规定》			
			检测指			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
	粦和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	每批
有机磷和氨基 敌畏、敌百虫				流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙酚	:甲胺磷、敌
备注: 1、禁止使用 ⁼ 2、所有产品			可剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体健康	康的物质 。
4、 //月/ 田1	八八八八八世3又取	49171X37X7J	索票索	 读证		
<i>,</i> +++	应商	1.营业执	照		SRM 已收集审	核归档
				含农残报告)	WMS 已收集审	
中央厨房 1.出厂检测			测报告		WMS 已收集审核归档	

	1		I				
		类别	食品-食	用农产品	1		
		规格	1.6kg/包				
	产地	合肥					
		保质期	1				
基本	圆包菜	储存方式	阴凉、追	通风、干燥	100		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000338		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/		0,1		
原料来源	圆包菜原料	合肥韵绿	农副产品在	有限公司	XX		
工艺流程	圆包菜→挑扌	圆包菜→挑拣去杂→分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配送	送餐厅		.0-11			
			检测项	目			
项目				要求			
品种	圆包菜						
外观	均匀鲜绿色、	整包无挤压	、老叶、	黄叶、烂叶、虫割	髻 ,无正常视力	力可见杂质	
气味	具有圆包菜剂	青新气味, 无	异味	v			
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	763 的规定	<u> </u>			
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
			检测指				
	项目	T	限值	执行标准	检测方法	· 检测 频率	
有机磁		 船类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
毒死蜱			阴性	GB2763	快检	毎批	
氟虫氰			阴性	GB2763	快检	毎批	
有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌							
敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹							
备注:							
	 	於加食品添加	剂以外的化	化学物质和其他可	「能危害人体健	康的物质。	
2、所有产品热	人 行标准按最新	所版执行					

索票索证							
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档					
	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档					
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

		类别	农产品			
		规格	300g/包			
		产地	合肥			
		保质期	1			
基本	生姜	储存方式	阴凉、通	 凤、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000543	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零个	≟ □
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	*
原料来源	生姜原料	砚山晨鑫	种植农民	专业合作社、合肥育	均绿农副产品有限?	公司
工艺流程	生姜→挑拣	去杂→分装和	尔重 →包装	Ę.		
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		.011		
			检测项	间		
项目				要求		
品种	生姜					
外观				,光面光滑、清洁, 量≤1%;具有特殊		
气味	有生姜特有	辛辣气味,尹	元异味			
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规矩	È		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	育理规定》			
	/, /		检测指	 标		
项目 限值 执行标准				检测方法	检测 频率	
有机磷和氨基甲酸酯类			阴性	GB5009.199	快检	每批
	吡虫啉			GB2763	快检	每批
						毎批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	毎批
有机磷和氨基	噻虫胺	10分7米 カルナナ	阴性 水蛭花	GB2763 n:磷、马拉硫磷、氧	│	│ 毎批 <u>│</u> 安磷、敌

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	农产品		199	180
		规格	300g/包		WA AND	
		产地	合肥			Villa
			/			100
基本	 带皮玉米		,		A	JAK.
信息	(毛菜)	储存方式	阴凉、道 	通风、干燥 		1000
IH VEV	(14)	执行标准	/	物料编码	1200000594	
		使用区域	全国	用途	餐厅团	≸售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1	1	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	玉米原料	合肥韵绿	农副产品不	有限公司	XX	
工艺流程	玉米 (毛菜)	· → 挑拣去杂	≒→分装称	重 →包装	7.	
配送要求	F型冷链配迁	送餐厅		.0-1		
			检测项	泪		
项目				要求		
品种	玉米					
外观				呈深棕色。玉米粒 蛀及其他杂质	拉感官黄色或金黄	色,色泽新
气味	有玉米特有	的气味,无异	学味			
农药残留	符合 GB500	9.199 的规定				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	デ理规定》			
	/, //		检测指	 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
	粦和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	每批
敌畏、敌百虫	甲酸酯类:甲 、、乐果、久效				氧化乐果、乙酰甲	甲胺磷、敌
	作食品原料或? 执行标准按最新				可能危害人体健康	的物质
		1 #±.11.44.	索票索	"扯	CDM = 16 A: A:	수디자
供	应商	1.营业执		含农残报告)	SRM 已收集审权 WMS 已收集审	
中央厨房 1.出厂检				- * *** **** H /	WMS已收集审核归档	

		类别	农产品			
	规格	2.5kg/包				
		产地	合肥			
	保质期	/			Carlo	
基本	大白菜	储存方式	阴凉、通	آ 风、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200001019	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零	售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/		()/\\	
原料来源	大白菜原料	合肥韵绿 安徽菜多		有限公司、合肥疏 有限公司	秋农副产品有限公	六 司
工艺流程	大白菜 (毛	菜) →挑拣去	杂→分装	称重 →包装		
配送要求	F型冷链配起	送餐厅		71/1/11		
			检测项	目		
项目				要求		
品种	大白菜	.34				
外观	青黄色,鲜嫩 无烂心	敕结实,无枯	i黄叶、无	花斑叶,无烂叶、	无虫, 叶茎完整,	无抽薹、
气味	有大白菜特	有的气味,无	异味			
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	763 的规划	Ē		
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》			
X	// \		检测指	 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机碗		能类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批
編虫氰 阴性 GB2763 快检 每批 有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质2、所有产品执行标准按最新版执行						
索票索证						
供应商 1.营业执照			照		SRM 已收集审核	该归档

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品				
		规格	1.7kg/包				
		产地	合肥				
基本	蒜台	保质期	/				
信息	(毛菜)	储存方式	阴凉、通	通风、干燥			
IH SEV		执行标准	/	物料编码	1200001196		
		使用区域	全国	用途	餐厅 零	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	蒜台	合肥疏美	多农业种植	直有限公司	XX		
工艺流程	蒜台 (毛菜)	→挑拣去杂	≓→分装称	重 →包装	>_>		
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		.0-1			
			检测项	目			
项目				要求			
品种	蒜台						
外观					匀匀,不萎蔫,糠		
气味				和病虫伤害;无	烧心焦边、腐烂等	现象	
次药残留		的香味,无异 19.199 的规定					
标签标识		品包装标识管					
	L		检测指	 标			
><	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机砌	 森和氨基甲酸	 能类	阴性	GB 5009.199	快检	每批	
	甲酸酯类: 甲、 乐果、 久效				氧化乐果、乙酰甲	甲胺磷、敌	
备注:	、小木、八次	、)呼、 下示)及、	· 对于令、	10000000000000000000000000000000000000			
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。							
2、所有产品技	八仃怀准按最后	所	索票索	 证			
		1.营业执		KIL	SRM 已收集审析		
供具	並商	2.出厂检			WMS已收集审		
中央	 L厨房	1.出厂检			WMS 已收集审核归档 WMS 已收集审核归档		

		类别	农产品		N CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	7
		规格	1.5kg/包			
		产地	合肥			
		保质期	4 天		CON	VI DI
基本	胡萝卜片	储存方式	0-4℃冷	藏		
信息	(浄菜)	执行标准	/	物料编码	1200002399	
		使用区域	全国	用途	餐厅図	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1	1		
原料来源	胡萝卜原料	合肥韵绿	农副产品を	有限公司	XX	
工艺流程	胡萝卜 → 勃	上拣去杂 →	清洗 →均	刃片 →分装称重	→包装	
配送要求	F 型冷链配送	餐厅		.0.		
	1		检测项	间		
项目				要求		
品种	胡萝卜					
外观	胡萝卜片大小 0.3-0.4cm 片		圣橙黄,无	肉眼可见的外来系	杂质,无点、霉 变	变现象,厚
气味	有胡萝卜片特		无异味			
农药残留	符合 GB5009					
标签标识	符合《农产品	日包装标识管	理规定》			
	4.1	7	检测指	· 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机砌	粦和氨基甲酸酯	 类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	甲拌磷		阴性	GB2763	快检	毎批
	甲酸酯类:甲			流磷、马拉硫磷、 味味品	氧化乐果、乙酰	甲胺磷、敌
备注:		姓、 卫宏	. 对于令、	1八阳八		
	化食品原料 武器	\$加食品添加	割 以外的	化学物质和甘柚豆	T能危害人休健康	多的物质
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 2、所有产品执行标准按最新版执行						
- 1/1 13 / HH 1	(111 N111 下17 11X 11X 11X 11X 11X 11X 11X 11X 11X 1	1/1/2-1/ (1.1	索票索			
		1.营业执		*****	SRM 已收集审	核归档
(共)	应商				WMS 已收集审	
(2.山) 型		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	NAME H /	*************************************		

WMS 已收集审核归档

1.出厂检测报告

中央厨房

	T	类别	T					
			农产品					
		规格	1.8kg/包					
		产地	合肥					
		保质期	4 天					
基本	土豆丝	储存方式	0-4℃冷	藏		10/1/2		
信息	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200001372			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□		
		过敏原		添加防腐剂				
		配料	/					
原料来源	土豆原料	合肥韵绿	农副产品2	有限公司	XX			
工艺流程	土豆 → 挑	土豆 → 挑拣去杂 → 清洗 →切丝 →分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		.0-1	1)			
	1		检测项	目				
项目				要求				
品种	土豆							
外观	色泽正常,	淡黄色,无变	变色发黑,	无变质,无漏气	,无正常视力可	[见外来杂质		
气味	有土豆片特	有的清新味,	无异味					
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求						
标签标识	符合《农产	品包装标识管	達理规定》					
	1,11		检测指	 标				
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率		
有机研	粦和氨基甲酸	酯类	阴性	GB5009.199	快检	毎批		
有机磷和氨基 敌畏、敌百虫				流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙醇			
备注: 1、禁止使用= 2、所有产品指			1剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体健	速康的物质。		
			索票索	证				
(出)	应商	1.营业执	*		SRM 已收集审			
				含农残报告)	WMS 已收集軍			
中央厨房 1.出厂检测报告				WMS 已收集管				

			_			
		类别	农产品			
		规格	1kg/包			
		产地	合肥			Secretary W
		保质期	/			
基本	薄皮青椒	储存方式	阴凉、追	通风、干燥	ERR. DET TOUTONS	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002156	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	Ī
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	青椒原料	合肥韵绿	农副产品	有限公司	XX	
工艺流程	青椒 → 挑	 拣去杂 →分	装称重 一	包装		
配送要求	F型冷链配法			.(1-1)	P	
			检测项	〔目		
项目				要求		
品种	青椒					
外观				不萎蔫,无发黄ź :肉眼可见异物	支 黑,无灼伤、冻害	、病虫害、
气味	正常青椒具	有的清香味力	及辣椒特有	的辣味		
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规划	 È		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	管理规定》			
	V. 7		—————————————————————————————————————	 k标		
7	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机	磷和氨基甲酸	酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	每批
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	每批
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批
				GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
决型 倒	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品			
			1kg/包		150	
		产地	合肥		-AA	
		保质期	1			
基本	沙地蜜薯	储存方式	阴凉、通			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002324	
		使用区域	全国	用途	餐厅♡	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	蜜薯原料	合肥韵绿	农副产品不	有限公司	XX	
工艺流程	沙地蜜薯 —	→ 挑拣去杂 -	→分装称す	直 →包装	7-2	
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		10-11	13	
			检测项	目		
项目				要求		
品种	沙地蜜薯			Y		
外观	外观呈纺锤 裂横现象	形,外皮呈绛	红色, 瓜瓤	胍呈橘红色, 新鱼	羊、水分充足,尹	元干瘪, 破损、
气味	正常沙地蜜	薯应有的气味	5,无异味			
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
	/, /		检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
	粦和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	毎批
有机磷和氨基 敌畏、敌百虫				ī磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙酉	
备注:	非食品原料或 浴	添加食品添加	剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体健	康的物质
		4 ## H. Al.	索票索	证	CDM = JLA+	7 4 숙기 그 사사
供	应商	2.出厂检		含农残报告)	SRM 已收集审 WMS 已收集审	
中央	·厨房	1.出厂检			WMS 已收集年	

		类别	农产品			
		规格	500g/包			
						2
		产地 	合肥			
₩-#-	-	保质期	/			
基本	胡萝卜	储存方式	阴凉、通	[风、干燥		
信息	(毛菜) 	执行标准	/	物料编码	1200002359	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/		<i>^</i>	
原料来源	胡萝卜原料	合肥韵绿绿	农副产品有	有限公司	XXI-	
工艺流程	胡萝卜 (毛	菜) → 挑搏	去杂 →5	〉装称重 →包装		
配送要求	F型冷链配定	送餐厅		A-		
			检测项	目		
项目				要求		
品种	胡萝卜					
外观		适中,表皮橙 无腐烂、冻			无黑皮黑心、无	糠心、无畸
气味	有胡萝卜特	有的香味, 无	异味			
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规划	₹		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
			检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机碳	峰和氨基甲酸	 能类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	甲拌磷		阴性	GB2763	快检	毎批
					氧化乐果、乙酰	甲胺磷、敌
敌畏、敌百虫	、乐果、久效	.磷、甲萘威、	好年冬、	呋喃丹		
备注:			N. F			
			剂以外的/	化学物质和其他可	可能危害人体健康	**************************************
2、所有产品技	*(1]77小1出7女取录	列	索票索			
		1.营业执		KIT	SRM 已收集审析	
供原	並商				WMS 已收集审	
中央	厨房	1.出厂检		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	WMS 已收集审	

	Т	T	1		T		
		类别	农产品		Allo Com		
		规格	1kg/包			M	
		产地	合肥				
		保质期	/		MINI	12	
基本	毛白菜	储存方式	阴凉、通	道 风、干燥	The state of the s	U	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002373		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	<u> </u>	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1		0,1		
原料来源	毛白菜原料	合肥疏秋	农副产品有	有限公司	XX		
工艺流程	毛白菜 (毛)	菜) → 挑拐	东去杂 →5	〉装称重 →包装	>		
配送要求	F型冷链配式	送餐厅		.0.			
	1		检测项	目			
项目				要求			
品种	毛白菜			\\\			
外观	无破损、烂	叶黄叶、老叶	十、虫斑、	冻伤、水分充足,	颜色浅绿、黄绿		
气味	有毛白菜特	有的香味,无	三异味				
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规定	<u> </u>			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
			检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测 频率	
有机研	粦和氨基甲酸	<u></u> 酯类	阴性 GB 5009.199 快检 每批				
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	毎批	
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	毎批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	胺磷、对硫矿			氧化乐果、乙酰甲	胺磷、敌	
敌畏、敌百虫	乐果 久效	磁 甲基威	好年久	呋喃丹			

敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证									
供应善	1.营业执照	SRM 已收集审核归档							
供应商	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档							
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档							

		类别	农产品					
			300g/包					
		产地	 牡丹江					
		保质期	5 天			1		
基本	木耳	储存方式	0-4℃冷藏					
信息	(净菜)	 执行标准	/	物制	斗编码	1200002417		
	, , , , ,	使用区域	 全国	用 用 i	 余	 餐厅 [☑]	 零售□	
		(Z/N = 3)	<u> </u>			R/1	<u> </u>	
		过敏原		浴 剂	加防腐			
		配料	1			XXX		
原料来源	木耳原料	东宁山友1 品有限公i		F发有	可限公司、	天和农业集团	浙江味了得食	
工艺流程	木耳→ 挑排	东去杂 →泡发	→分装称重	→包	J.装			
配送要求	F型冷链配力	送餐厅						
			检测项目					
项目		要求				检验方法		
色泽	具有产品应	有的色泽			斯 泽县:	↑₩ 罢 工 凸 <i>A</i> ≫	Z点由 去白树	
滋味、气味	具有产品应	有的滋味和气	味			式样置于白色瓮 家色泽和状态,		
状态	具有产品应	有的状态, 无	正常视力可见	1外		《巴拜和状态, 歌口,品其滋明		
1)() <u>[</u>	来异物, 无	霉变,无虫蛀			11111/1/17/1/	Д — , ПП / 1 44 / 1		
理化指标	符合 GB709	6 的要求						
污染物	污染物限量	符合 GB2762	的要求					
食品添加剂	食品添加剂	使用应符合 2	760 的要求					
			检测指标					
	项目		限值	执	行标准	检测方法	检测频 率	
	分 (g/100g)		≤12		B7096	GB 5009	7 7.12	
	b 计)mg/kg(≤1.0		B 2762	GB 5009.1		
	d 计) mg/kg		≤0.2		B 2762	GB 5009.1		
	Hg 计) mg/		≤0.1		B 2762	GB 5009.1		
本甲酸及具 1 有机磷和氨基	内盐 (以苯甲		│ 不得检出 ♯、水胺硫磷	l	B 2760 拉硫磷、	GB 5009.2 氧化乐果、乙		

敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证									
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档							
决 应问	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档							
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档							

			农产品			
	_					18.70
	-	规格	200g/包			
	_	产地	合肥		MANUEL STATE	
		保质期	4 天			
基本信息	胡萝卜丁 (净菜)	储存方式	0-4℃冷蓼			
IH VEV	(147本)	执行标准	/	物料编码	1200002442	
		使用区域	全国	用途	餐厅 零	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/			
原料来源	胡萝卜原料	合肥韵绿	农副产品不	有限公司	XX	
工艺流程	胡萝卜 (毛茅	夾) → 挑葫	法杂 →流	青洗→切丁→分 装	長称重 →包装	
配送要求	F型冷链配送	餐厅		10-11		
			检测项	泪		
项目				要求		
品种	胡萝卜					
外观	胡萝卜丁大八	卜均匀,色泽	怪黄, 无	肉眼可见的外来	杂质、无黑点、霉	变现象
气味	有胡萝卜特有	育的香味 ,无	异味			
农药残留	符合 GB5009			Ē		
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》			
			检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机碗	华和氨基甲酸	当类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
	甲拌磷		阴性	GB2763	快检	毎批
	甲酸酯类:甲、乐果、久效				氧化乐果、乙酰甲	甲胺磷、敌
备注: 1、禁止使用 [‡] 2、所有产品 [‡]			剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体健康	的物质。
			索票索	证		
1-H-\	公	1.营业执	照		SRM 已收集审核	归档
(共)	並商	2.出厂检	测报告 (含	含农残报告)	WMS 已收集审核归档	

WMS 已收集审核归档

1.出厂检测报告

中央厨房

		类别	农产品			
		规格				
			2kg/包	-		
		产地	合肥			MARKET
# *	本年而	保质期	/			
基本	老南瓜	储存方式	阴凉、迫	通风、干燥		
信息	(毛菜) 	执行标准	/	物料编码	1200002443	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	老南瓜原料	合肥韵绿	农副产品	有限公司	XX	
工艺流程	老南瓜 (毛	菜) → 挑扬	东去杂 →	分装称重 →包装		
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		10-11	1>	
			检测项	i目		
项目				要求		
品种	老南瓜	-				
外观				雾。南瓜蒂较硬 无明显裂横、霉		见象, 且瓜蒂及
气味	有老南瓜特	有的清香, 升	元异味			
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	育理规定》			
	/. /		检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
	潾和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	每批
	長甲酸酯类: 早 【、乐果、久刻			流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	九酰甲胺磷、敌
	非食品原料或為		印剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体作	健康的物质。
			索票索	证		
供	应商	1.营业执	-	A A Land A A	SRM 已收集的	
				含农残报告)	WMS已收集	
中央厨房 1.出厂检测报告			WMS 已收集审核归档			

		水口山	# * 1				
		类别	农产品		(SA)		
		规格	1kg/包				
		产地	合肥				
		保质期	/			16	
基本	贝贝南瓜 (毛蒂)	储存方式	阴凉、追	通风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002477		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零1	 E □ T T T T T T T T T T	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	贝贝南瓜	合肥韵绿农	副产品有	限公司	XX		
工艺流程	贝贝南瓜 (3	毛菜) → 抄	k拣去杂 -	→分装称重 →色	立 装		
配送要求	F型冷链配式	送餐厅		,0,-1			
			检测项	i目	<u> </u>		
项目				要求			
品种	贝贝南瓜						
外观					《纹,条纹颜色较浅 《分充足,无明显裂		
气味	有贝贝南瓜特	寺有的清香,	无异味				
农药残留		9.199 的要求					
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
			检测指	· 标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机碳	紫和氨基甲酸	能类	阴性	GB5009.199	快检	每批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	胺磷、对硫矿	磷、水胺硬	流磷、马拉硫磷	、氧化乐果、乙酰	甲胺磷、敌	
敌畏、敌百虫	、乐果、久效	磷、甲萘威	、好年冬、	呋喃丹			
备注:							
			闭以外的	化学物质和其他	也可能危害人体健康	展的物质	
2、所有产品技	八行标准按最新	新版执行	=====================================	*):T*			
		1 共 11.44	索票索		CDM THE PHY	11-14-11	
供原	並商	1.营业执			SRM 已收集审核 WMS 已收集审核		
	 ·厨房	1.出厂检		ゴ4X7X1以 百)			
上	1271月	1.四/ 型	浏报告 WMS 已收集审核归档				

		米山	力立口			
		类别	农产品		33/10/10	
		规格	1kg/包	_		
		产地	合肥			
	沙地蜜薯	保质期	4天			
基本	块	储存方式	0-4℃冷	藏	No.	
信息	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200002582	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	蜜薯原料	合肥韵绿	农副产品	有限公司	XX	
工艺流程	沙地蜜薯 (毛菜) → 抄	k拣去杂 -	→清洗→切块→ク	分装称重 →包	装
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		.0-1	1>	
			检测项	目		
项目				要求		
品种	沙地蜜薯					
外观		形, 外皮呈绛 长度 5-8cm,		瓤呈橘红色,新鱼 50g	鲜、水分充足,	无干瘪,破损、
气味	正常沙地蜜	薯应有的气味	5,无异味			
农药残留	符合 GB5009	9.199 的要求				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
	1. 7		检测指	 [†] 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
	潾和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	每批
敌畏、敌百虫	印酸酯类: 甲 、、乐果、久效			流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	」酰甲胺磷、敌
	非食品原料或沟 执行标准按最		別以外的	化学物质和其他	可能危害人体	健康的物质。
		, +++ 11 L1	索票索	证	GD1 5 → 11 / 2:	
供	应商	2.出厂检	•	含农残报告)	SRM 已收集 WMS 已收集	
中央	2.厨房	1.出厂检		H N///// H /	WMS 已收集	

		类别	农产品		200	4	
		规格	1kg/包		1 6		
		产地	合肥				
		保质期	4 天		-	1	
基本	玉米块	储存方式	0-4℃冷	藏		1	
信息	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200002583		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	玉米原料	合肥韵绿	农副产品有	有限公司	XX		
工艺流程	玉米 (毛菜)	→ 挑拣去	→ 挑拣去杂 →清洗→切块→分装称重 →包装				
配送要求	F型冷链配送餐厅						
			检测项	目			
项目				要求			
品种	玉米						
/ L	玉米粒感官	黄色或金黄色	., 色泽新!	鲜一致,籽粒饱淌		き, 无虫蛀及异	
外观		见力可见外来					
气味	具有玉米特	有的清香气味	:, 无异味				
农药残留	符合 GB5009	9.199 的要求					
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
	111		检测指				
	项目		限值	执行标准	检测方法		
有机砌	粦和氨基甲酸 酉	能类	阴性	GB5009.199	快检	毎批	
	有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹						
备注: 1、禁止使用非 2、所有产品抗			剂以外的 [。] 索票索	化学物质和其他证	可能危害人体的	建康的物质。	
		1.营业执		KIT	SRM 已收集的	亩核旧档	
供	应商	2.出厂检			WMS 已收集		
中央	 Ŀ厨房			1.1/V1W []]		,	
	C/1//4	1.出厂检测报告 WMS 已收集审核归档					

		类别	农产品				
		规格	1kg/包		N. P. LOT		
		产地	合肥				
		保质期	4天				
基本	螺丝椒块	储存方式	0-4℃冷	蔵			
信息	(净菜) 	执行标准	/	物料编码	1200002583		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	Ē.	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/		O/ \		
原料来源	螺丝椒	合肥疏美	华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司 筑美多农业种植有限公司、兰陵县元良家庭农场 (福建) 贸易有限公司、合肥韵绿农副产品食品有限公司				
工艺流程	螺丝椒 (毛菜) → 挑拣去杂 →清洗→切块→分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配送餐厅						
	I.		检测项	月			
项目				要求			
品种	螺丝椒	7//-					
外观		实充分发育、 械伤,无腐败			无发黄发黑, 无灼	伤、冻害、	
气味	具有螺丝椒	持有的辛辣味	ŧ				
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规范	<u> </u>			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
	检测指标						
						检测频 率	
有机硕	粦和氨基甲酸	酯类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	每批	
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	毎批	
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批	
	毒死蜱	* ** * * * * * * * * * * * * * * * * * *	阴性	GB2763	快检	每批	
有机磷和氨基	机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、刮					胺磷、敌	

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证						
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档				
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	农产品			No. of Contract	
		规格	900g/包				
		产地	合肥	合肥		No.	
	 贝贝南瓜	保质期	4天				
基本信息	块	储存方式	0-4℃冷弱	蔵		The Art	
旧场	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200002591		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1		() _{\(\sigma\)}		
原料来源	贝贝南瓜	合肥韵绿	农副产品不	有限公司	XX		
工艺流程	贝贝南瓜 (毛菜) → 挑拣去杂 →清洗→分切→分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配送餐厅						
检测项目							
项目							
品种	贝贝南瓜						
外观				条的凹进去的条: 黄色,新鲜、水红			
1,775		长度 5-8cm,			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	2.76.0(1)	
气味		寺有的清香,					
农药残留	符合 GB5009	9.199 的要求					
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
	111		检测指	 标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机砌	 森和氨基甲酸四	指 类	阴性	GB5009.199	快检	毎批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	胺磷、对硫矿	潾、水胺研	流磷、马拉硫磷、	氧化乐果、乙	.酰甲胺磷、敌	
敌畏、敌百虫	敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹						
备注:							
1、禁止使用非	作食品原料或 液	於加食品添加	剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体的	建康的物质。	
2、所有产品技	丸行标准按最新	新版执行					
			索票索	证			
(世)	並商	1.营业执	照		SRM 已收集	审核归档	
				含农残报告)	WMS 已收集		
中央	中央厨房 1.出厂检测报告 WMS 已收集审核归档					审核归档	

		类别	农产品	 ⊒ III			SE 171	
		规格	300g/	 包		-	78	
		产地	牡丹剂	牡丹江			Marine &	
		保质期	6天				j	
基本	木耳丝	储存方式	0-4℃	冷藏				
信息	(净菜)	执行标准	/	物	料编码	1200002655		
		使用区域	全国	用	途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添剂	加防)	 □		
		配料	/	·		XX	1	
原料来源	干木耳原料	下木耳原料 东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司						
工艺流程	干木耳 → 泡发 → 挑拣去杂 → 切丝→分装称重 →包装							
配送要求 F 型冷链配送餐厅								
			检测	项目				
项目	要求		/ /		检验	方法		
色泽	具有产品应	有的色泽	X		助 注。	具分光型工力 名》	欠兵山 左白婦	
滋味、气味	具有产品应	有的滋味和	口气味			量试样置于白色瓷		
状态	具有产品应	有的状态,	无正常视	力可见外		下观察色泽和状态,闻其气味,用 干水漱口,品其滋味		
1//201	来异物,无	霉变,无虫	1蛀		11111/1/	小伙口, 吅关協力	K	
理化指标	符合 GB709	6 的要求						
污染物	污染物限量	符合 GB27	62 的要求	ŧ				
食品添加剂	食品添加剂	使用应符合	î 2760 的	要求				
			检测	指标				
	项目			执行标	准	检测方法	检测频率	
水分 (g/100g) ≤12			12	GB7096	G	B 5009.3	每批	
	十) mg/kg(干重	- ' /	1.0	GB 2762	2 G	B 5009.12	每年	
	$\frac{(+)}{(+)} \frac{\text{mg/kg}(\mp)}{(+)}$).2	GB 2762	2 G	B 5009.15	每年	
甲基汞 (以 1	Hg 计) mg/kg 计)	g(十重	0.1	GB 2762	2 G	B 5009.17	每年	
苯甲酸及其钠	· 引盐 (以苯甲酮	浚计) 不	得检出	GB 2760) G	B 5009.28	每年	

g/kg						
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行						
索票索证						
供应商	1.营业执照			SRM 已收集审	核归档	
	2.出厂检测报告 (含农残报告)			WMS 已收集审核归档		
中央厨房	1.出厂检测报告			WMS 已收集审	F 核归档	

			农产品			
		规格 	1kg/包			
		产地	合肥			
## F.	Large 1914 and the	保质期	/			
基本	矮脚青	储存方式	阴凉、通	通风、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002684	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/			
原料来源	矮脚青原料	合肥韵绿	农副产品不	有限公司	XX	
工艺流程	矮脚青 (毛茅	菜) → 挑葫	法杂 →タ	分装称重 →包装		
配送要求	F型冷链配送	F型冷链配送餐厅				
检测项目						
项目	要求					
品种	矮脚青					
外观	基部切平, 元青绿色	尼黄叶烂叶及	虫眼;叶	片水分充足、无	蔫的现象; 叶卢	
气味	有矮脚青特	有的气味, 无	异味			
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	763 的规矩	崖		
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》			
	1.7		检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机砌	雄和氨基甲酸 酮	指类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	噻虫胺 阴性 GB2763					每批
	啶虫脒 阴性 GB2763 快检 每批					
				流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	」既甲胺磷、故
敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行						
<u>索票家证</u>						
2 (// 13) 1111			索 票索	till		

	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		 类别	农产品				
		规格	2.8kg/包				
		产地	合肥	合肥			
	去皮白萝	保质期	4 天				
基本	人人	储存方式	0-4℃冷渍	蔵		a colina	
信息	(净菜)	执行标准	/	物料编码	1200002696		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1		. CA		
原料来源	白萝卜	合肥疏美	多农业种村	直有限公司	XXX	1	
工艺流程	白萝卜 (毛	菜) → 挑拐	京去杂 →氵	青洗→去皮→分装	長称重 →包装		
配送要求	F 型冷链配式	F型冷链配送餐厅					
检测项目							
项目	要求						
品种	白萝卜						
外观				性,表皮光洁肉质 病虫害,无正常			
气味	口味甜辣、笋	陳味适中、五	:异味				
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	2763 的规矩	定			
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	育理规定》				
	/, //		检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机砌	潾和氨基甲酸 酮	指类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
	毒死蜱 快检					每批	
	氧乐果 阴性 GB2763 快检 每批						
敌畏、敌百虫				流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	上酰甲胺磷、敌	
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行							
			索票索	证			
供具	並商	1.营业执	照		SRM 已收集	审核归档	

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品		AND THE		
			1kg/包			THE W	
			合肥				
		保质期	/		MAL		
基本	白萝卜	储存方式	阴凉、追	通风、干燥		AAA	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000128		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/	1			
原料来源	白萝卜	合肥疏美	多农业种村	直有限公司	XX		
工艺流程	白萝卜 (毛	菜) → 挑拐	东去杂 →	分装称重 →包装	7-7		
配送要求	F 型冷链配送餐厅						
检测项目							
项目	要求						
品种	白萝卜	白萝卜					
外观				性,表皮光洁肉质病虫害,无正常			
气味	口味甜辣、	辣味适中、无	元异味				
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规矩	हें			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	育理规定》				
	/. /		检测指	 标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机碗	游和氨基甲酸 酮	 脂类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批	
	氧乐果						
敌畏、敌百虫				流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	號甲胺磷、敌	
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行							
			索票索	证	T		
供加	<u></u> 应商	1.营业执	照		SRM 已收集审	核归档	

	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	油麦菜 (毛菜)	类别	农产品				
		规格	1kg/包				
		产地	合肥 / 阴凉、通风、干燥				
		保质期					
		储存方式					
		执行标准	/	物料编码	1200000447		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	<u>:</u>	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	油麦菜 合肥韵绿农副产品有限公司、合肥疏秋农副产品有限公司						
工艺流程	油麦菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配送餐厅						
检测项目							
项目	要求						
品种	油麦菜						
外观	水分充足,无烂叶黄叶及虫眼心,色泽碧绿,无正常视力可见外来杂质						
气味	有油麦菜特有清新味, 无霉味,						
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定						
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》						
检测指标							
项目			限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机磷和氨基甲酸酯类			阴性	GB 5009.199	快检	每批	
氧乐果			阴性	GB2763	快检	毎批	
毒死蜱			阴性	GB2763	快检	每批	
A character of the control	氟虫氰			GB2763	快检	毎批	
古扣 迷知复甘田殿形米 田腔迷 对弦迷			迷 ル腔な	大涨 刀拉法涨	気化圧甲 フ融田	1257米 千分	

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注: 药品采购后更改为阿维菌素、腈菌唑、氟虫氰

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
<u> </u>	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		类别	农产品		Principles of	200		
		规格	5kg/包		耕野耕野			
		产地	合肥		Clim Vigitalli C	To the ball		
		保质期	/		耕	y)		
基本	娃娃菜	储存方式	阴凉、追	通风、干燥	o m u	10		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000092			
		使用区域	全国	用途	餐厅! 零	售□		
		过敏原		添加防腐剂				
		配料	/	1				
原料来源	娃娃菜原料	左左菜原料 安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、 合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社						
工艺流程	娃娃菜 (毛	娃娃菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配送餐厅							
检测项目								
项目				要求				
品种	娃娃菜							
外观	青黄色,鲜 无烂心	嫩结实,无标	古黄叶、无	花斑叶,无烂叶	、无虫,叶茎完整	整, 无抽薹、		
气味	正常蔬菜所	具有的气味,	无腐烂味	•				
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规范	È				
标签标识	符合《农产	品包装标识管	管理规定》					
X	1/15		检测指					
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率		
有机和	磷和氨基甲酸	酯类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批		
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	毎批		
敌畏、敌百虫 备注: 1、禁止使用	以、乐果、久刻	文磷、甲萘威 添加食品添加	、好年冬、	呋喃丹	快检 氧化乐果、乙酰 可能危害人体健康			
- V 1/11/ HH.	<i>,</i> (13),(11 д.)Д.	4711/1/24/ 414	索票索	证				
供	应商	1.营业执	照		SRM 已收集审核	返归档		

	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		ı	T			
		类别	农产品		- Charles	
		规格	500g/包			
		产地	合肥			图 1941 1966
		保质期	/			
基本	基本 鲜红椒 信息 (毛菜)	储存方式	阴凉、通			
16.8 		执行标准	/	物料编码	1200000093	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	Ē D
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	鲜红椒原料	合肥韵绿	农副产品在	有限公司	XX	
工艺流程	鲜红椒 (毛	菜) → 挑拐	东去杂 →5	}装称重 →包装		
配送要求	F型冷链配式	送餐厅		.0-1	P	
			检测项	ョ		
项目				要求		
品种	鲜红椒					
外观		实充分发育、 械伤, 无腐则		有光泽, 不萎蔫,	无发黄发黑, 无灼	伤、冻害、
气味	有辣椒特有	的辛辣味, 为	記霉味			
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	763 的规定	?		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	学理规定》			
	V. 7		检测指	 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机硕		 脂类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	毎批
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	毎批
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批
有机磷和氨基	有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌					

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	农产品		- Cind	
		规格	600g/包			
		产地	合肥			1 de 10
		保质期	/			精
基本信息		储存方式	阴凉、追	通风、干燥		
1百.尽	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000134	
		使用区域	全国	用途	餐厅♥ 零售	Ē
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1			
原料来源	红椒原料	合肥韵绿	农副产品在	有限公司	XX	
工艺流程	红椒 (毛菜) → 挑拣去	去杂 →分署	支称重 →包装		
配送要求	F型冷链配:	送餐厅		.0-1		
			检测项	间		
项目				要求		
品种	红椒					
外观		实充分发育、 械伤, 无腐则		有光泽,不萎蔫,	无发黄发黑, 无灼	伤、冻害、
气味	有辣椒特有	的辛辣味, 3	尼霉味			
农药残留	符合 GB500	99.199 和 GB2	2763 的规划	È		
标签标识	符合《农产	品包装标识管				
	1. 7		检测指	· 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机研	潾和氨基甲酸	 酯类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	毎批
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	毎批
噻虫胺 阴性 GB2763 快检				每批		
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	毎批
有机磷和氨基	有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌					

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	农产品				
		规格	1kg/包				
		产地	合肥				
		保质期	/			71/200	
基本	青菜	储存方式	阴凉、通	通风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000183		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/				
原料来源	青菜原料	合肥疏美	多农业种植	直有限公司	XX		
工艺流程	青菜 (毛菜)	青菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配送	送餐厅		.01			
	检测项目						
项目				要求			
品种	青菜						
外观				叶、无烂叶、无虫 视力可见外来杂		水分充足,叶	
气味	有青菜特有的	的清香味,无	二霉味				
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	.763 的规定	È			
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
	/, //		检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机碗	粦和氨基甲酸 酉	指类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批	
1.1H-00-4 4-1-1	<u> </u>	HA Mar Mar Mar.	阴性	GB2763	快检	每批	
	:甲酸酯类: 甲 .、乐果、久效			荒磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙	就甲胺磷、故	
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行							
			索票索	证			
供	应商	1.营业执	照 SRM 已收集审核归档			审核归档	

	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品			1000	
		 规格	200g/包				
		产地	合肥				
		保质期	/			1	
基本	香菜	储存方式	 阴凉、通	 〔 风、干燥	-		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000254		
		15(11,40)1压	/	101/17 9111 1-3	1200000234		
		使用区域	全国	用途	餐厅 [☑] 	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	香菜原料	合肥韵绿	农副产品和	有限公司	XX		
工艺流程	香菜 (毛菜)) → 挑拣去	云杂 →分割	麦称重 →包装	X-X		
配送要求	F型冷链配法	送餐厅		10-11	13		
			检测项	目			
项目				要求			
品种	香菜						
外观		无萎蔫,无抽 无机械性损伤		中空的圆筒状, 尹	元泥土, 冻伤、ラ		
气味	具有香菜特	有的香味					
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求					
标签标识	符合《农产	品包装标识管	育理规定》				
			检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	<u>检测频</u> 率	
有机砌	粦和氨基甲酸		阴性	GB5009.199	快检	每批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	胺磷、对硫	磷、水胺研	硫磷、马拉硫磷、	氧化乐果、乙	酰甲胺磷、敌	
敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹							
备注:	备注:						
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质							
2、所有产品技	执行标准按最	新版执行		\			
			索票索	Tub.		→ Like plot to be	
供	应商	1.营业执	•	\$ d-r\ 10 11.	SRM 已收集审核归档		
- "				含农残报告)	WMS 已收集的		
中央厨房 1.出厂		1.出厂检	测报告		WMS 已收集审核归档		

		类别	农产品			1	
		规格	300g/包				
		产地	合肥				
	#26 for al. 18.	保质期	/				
基本	鲜红小米	储存方式	KH7户 注	 通风、干燥	-		
信息	辣	141十万八	例你、是		with the state of		
IH JEN	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000290		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	= -	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
原料来源	小米辣原料	合肥韵绿		有限公司	XX		
工艺流程	鲜红小米辣	 鲜红小米辣 (毛菜) → 挑拣去杂 →去蒂→分装称重 →包装					
配送要求	F 型冷链配动			.0-1			
				间			
项目				要求			
品种	 鲜红小米辣						
	 鲜红色新鲜	无腐烂,果证	面完整,果	:形顺直,表面光	滑柔亮		
气味	有辣椒特有	 的辛辣味 <i>、</i> ラ	·····································	可见外来杂质			
农药残留		9.199 和 GB					
标签标识		品包装标识管	-				
小金小人	7) [(12)	山色衣物が		. t			
			<u>检测指</u>	f标 			
	项目			执行标准	检测方法	检测频 率	
有机研	有机磷和氨基甲酸酯类			GB 5009.199	快检	每批	
	啶虫脒			GB2763	快检	每批	
	菊酯类			GB2763	快检	每批	
	噻虫胺 阴性 GB2763 快检 每批					每批	
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批	
有机磷和氨基	有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌						

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	农产品				
		规格	1kg/包				
		产地	合肥				
			/				
基本	蒜黄 (毛素)	储存方式	阴凉、通	 瓦、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000291		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	/				
原料来源	蒜黄原料	合肥韵绿	农副产品有	有限公司	XX		
工艺流程	蒜黄 (毛菜)	→ 挑拣去	杂 →分装	長称重 →包装	2-2		
配送要求	F型冷链配送	送餐厅		.0-1			
			检测项	目			
项目				要求			
品种	蒜黄						
外观				雪白,无蒜头。树	*颗完整粗壮呈	长条状,无折	
气味	断,叶片不量 具有蒜香味,		(、老叮、	<u> </u>			
农药残留	符合 GB5009						
标签标识	符合《农产品						
141.77.111.10.1	13 11 ((1/2) 1	IH CHX W W E	检测指	 标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频率	
有机碱	雄和氨基甲酸 酯	 指类	阴性	GB5009.199	快检	毎批	
	、乐果、久效				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
备注:							
1、禁止使用非	1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质						
2、所有产品技	丸行标准按最新	所版执行					
			索票索	·证			
1+1	立商	1.营业执	照		SRM 已收集审	軍核归档	
	<u>:</u> , jUj	2.出厂检	2.出厂检测报告 (含农残报告)			WMS 已收集审核归档	
中央	·厨房	1.出厂检	测报告		WMS 已收集审核归档		

基本信息	青椒 (毛菜)	类别 规格 产地 保质期 储存方式 执行标准	农产品 500g/包 合肥 / 阴凉、追	近 风、干燥 物料编码	1200000312	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1	<u>I</u>		
原料来源	青椒原料	合肥韵绿	 	有限公司	XX	
工艺流程	青椒 (毛菜	 青椒 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装				
配送要求	F型冷链配动	 送餐厅		.0-1	P	
			检测项	〔目		
项目				要求		
品种	青椒			V		
外观		实充分发育、 械伤, 无腐则		有光泽, 不萎蔫,	无发黄发黑, 无灼	伤、冻害、
气味	正常青椒具	有的清香味及	及辣椒特有	的辣味		
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规矩	 		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	育理规定》			
	V. 7		检测指	 i标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机砌		 酯类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	毎批
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	毎批
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批
有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙醇				氧化乐果、乙酰甲	胺磷、敌	

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



	T	I			T	
		类别	农产品			6
		规格	1.9kg/包			
		产地	合肥			20
	西红柿	保质期	/			
基本	(毛菜)	储存方式	阴凉、追	通风、干燥		
信息		执行标准	/	物料编码	1200000377	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1		() ₁ (()	
原料来源	安徽旺康农副产品有限公司、邯郸市阔邦果蔬有限公司、 西红柿原料 美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、 润苗(福建)贸易有限公司、				、合肥疏	
工艺流程	西红柿 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配动	送餐厅		-2(1)(2)		
			检测项	i目		
项目				要求		
品种	西红柿	7//-				
外观		均匀一致,表 、药迹等外来		明显的粗糙、皱绰	^{宿、凹凸、肿块缺陷,}	无泥土、
气味	具有西红柿	应有的风味,	无其他不	良气味和滋味		
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规划	Ē		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	達理规定》			
			检测指	标		
4	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机碳	端和氨基甲酸		阴性	GB 5009.199	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批
	氧乐果		阴性	GB2763	快检	毎批
有机磷和氨基	有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌					

有机磷和氨基甲酸酯类: 甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品				
		规格	500g/包				
		产地	合肥				
		保质期	/			1	
基本	蒜子	储存方式	阴凉、追	通 风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000397		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1	1			
原料来源	蒜子原料	合肥书韵	农产品销售	善有限公司、邳 /	州市天洋蔬菜种	直专业合作社	
工艺流程	蒜子 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装						
配送要求	送要求 F 型冷链配送餐厅						
			检测项	目			
项目				要求			
品种	蒜子	5/					
外观	新鲜、大小块	匀一、无泡水	、 无芽、	无腐烂斑点, 白	色		
气味	具有蒜子特	有的气味, 无	:异味				
农药残留	符合 GB5009	9.199 的规定					
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	理规定》				
	L'7		检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
	粦和氨基甲酸 酉		阴性	GB5009.199	快检	毎批	
	甲酸酯类:甲 、乐果、久效			流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	氧化乐果、乙酉	洗甲胺磷、敌 	
1、禁止使用	作食品原料或浴 执行标准按最新			化学物质和其他	可能危害人体健	康的物质。	
		1.营业执	索票索 昭	Tile.	SRM 已收集审	核旧料	
供具	应商	,			WMS 已收集审		
中央	上厨房	1.出厂检		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	WMS已收集审核归档		

					T	
		类别	农产品		VA.	
		规格	1.1kg/包			Marie Value
		产地	合肥			1
	辣椒(小)	保质期	/			
基本	炒肉)	储存方式	阴凉、追	通风、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000528	
		使用区域	全国	用途	餐厅 零	 售□ ▲
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	1	1	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	螺丝椒原料	安徽华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司 螺丝椒原料 合肥疏美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、 陵县元良家庭农场、润苗(福建)贸易有限公司				
工艺流程	螺丝椒 (毛	螺丝椒 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装				
配送要求	F型冷链配送	送餐厅		-3(1)(2)		
			检测项	[目		
项目				要求		
品种	螺丝椒	7//-		~		
外观	翠绿色、果实 病虫害、机			有光泽, 不萎蔫,	无发黄发黑, 无烷	的伤、冻害、
气味	具有螺丝椒的	的清香味及新	東椒特有的	辣味		
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2	2763 的规矩	 È		
标签标识	符合《农产品	品包装标识管	管理规定》			
7			检测指	 标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机磷和氨基甲酸酯类		阴性	GB 5009.199	快检	每批	
啶虫脒		阴性	GB2763	快检	每批	
菊酯类		阴性	GB2763	快检	每批	
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

2、所有产品执行标准按最新版执行					
索票索证					
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档			
	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档			
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			

		类别	农产品				
		规格	750g/包		耕野耕野		
		产地	合肥		de Carrie		
		保质期	/		耕	Wi S	
基本	娃娃菜	储存方式	阴凉、追	通风、干燥	a n u	ii .	
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	12000001720		
		使用区域	全国	用途	餐厅! 零	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	娃娃菜原料	安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、 娃娃菜原料 合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社					
工艺流程	娃娃菜 (毛	娃娃菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配送餐厅						
			检测项	[目			
项目		要求					
品种	娃娃菜						
外观	青黄色,鲜 无烂心	嫩结实,无枯	古黄叶、无	花斑叶, 无烂叶	、无虫,叶茎完整	至, 无抽薹、	
气味	正常娃娃菜	听具有的气味	5, 无腐烂	味			
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规矩	È			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
	//>		检测指	· 标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机研	粦和氨基甲酸 酮	能类	阴性	GB 5009.199	快检	每批	
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批	
to the mile of the first	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	毎批	
敌畏、敌百虫 备注: 1、禁止使用	、、乐果、久效	、	,好年冬、	呋喃丹	氧化乐果、乙酰 ¹ 一 可能危害人体健康		
- 1 1/2 HH /	<u> </u>		索票索	· 证			
供,	应商	1.营业执	照		SRM 已收集审核	归档	

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	农产品		Van-		
		规格	1.1kg/包		No. of the	Mary Assessed	
		产地	合肥		Wan .	1	
		保质期	/				
基本	螺丝椒	储存方式	阴凉、追	通风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002534		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
原料来源	螺丝椒原料	安徽华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司 螺丝椒原料 合肥疏美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、金 陵县元良家庭农场、润苗(福建)贸易有限公司					
工艺流程	螺丝椒 (毛	螺丝椒 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配迁	送餐厅	ı				
			检测项	i目			
项目		-		要求			
品种	螺丝椒	7//-					
外观		实充分发育、 械伤,无腐则		有光泽, 不萎蔫,	无发黄发黑, 无烦	勺伤、冻害、	
气味	具有螺丝椒	的清香味及新	棟椒特有的	辣味			
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	2763 的规划	È			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	管理规定》				
7/	<i>(/)</i>		检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机石	磷和氨基甲酸酶	非类	阴性	GB 5009.199	快检	每批	
	啶虫脒		阴性	GB2763	快检	每批	
	菊酯类		阴性	GB2763	快检	每批	
噻虫胺			阴性	GB2763	快检	毎批	
毒死蜱			阴性	GB2763	快检	毎批	

敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行					
索票索证					
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档			
	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档			
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			

		类别	农产品			4
		规格	1.9kg/包			
		产地	合肥			
		保质期	/			
基本	西红柿	储存方式	阴凉、追	通风、干燥		
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200002535	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	/	1	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料来源	安徽旺康农副产品有限公司、邯郸市阔邦果蔬有限公司、合居 西红柿原料 美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、 润苗(福建)贸易有限公司、				、合肥疏	
工艺流程	西红柿 (毛	菜) → 挑捞	东去杂 → 分	}装称重 →包装	1)	
配送要求	F型冷链配动	送餐厅	ı	-3(1)()		
			检测项	目		
项目				要求		
品种	西红柿	7//-		~		
外观		匀匀一致,表、药迹等外来		明显的粗糙、皱绰	育、凹凸、肿块缺陷,	无泥土、
气味	具有西红柿	应有的风味,	无其他不	良气味和滋味		
农药残留	符合 GB5009	9.199 和 GB2'	763 的规定	2		
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》			
			检测指	标		
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率
有机碳			阴性	GB 5009.199	快检	每批
	毒死蜱		阴性	GB2763	快检	每批
	氧乐果		阴性	GB2763	快检	每批
有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、					按磷、敌	

有机磷和氨基甲酸酯类:甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
供应商	2.出厂检测报告(含农残报告)	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	农产品			D1610	
		规格	5kg/包		耕野	耕野	
		·····································	合肥		Clina Vegetable	(山) (北) (東)	
						ME TO	
基本	 娃娃菜	保质期	/		BF 19 10 11	100	
信息	(毛菜)	储存方式	阴凉、通	通 风、干燥	No. of the last		
一一一一	(七米)	执行标准	/	物料编码	1200002536		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	娃娃菜原料	安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、 娃娃菜原料 合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社					
工艺流程	娃娃菜 (毛	娃娃菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装					
配送要求	F型冷链配送餐厅						
			检测项	目			
项目				要求			
品种	娃娃菜	34					
外观	青黄色,鲜 无烂心	敕结实,无枯	古黄叶、无	花斑叶, 无烂叶	、无虫,叶茎完整	整,无抽薹、	
气味	正常娃娃菜	听具有的气味	5,无腐烂	味			
农药残留	符合 GB500	9.199 和 GB2	763 的规划	È			
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
X	// /		检测指	 济			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机砌	粦和氨基甲酸 酉	能类	阴性	GB 5009.199	快检	毎批	
	噻虫胺		阴性	GB2763	快检	每批	
有机磷和氨基 敌畏、敌百虫 备注:	 F甲酸酯类: 甲 、、乐果、久效			GB2763 流磷、马拉硫磷、 呋喃丹	快检 氧化乐果、乙酰	甲胺磷、敌	
					可能危害人体健愿	康的物质	
			索票索	证			
供具	应商	1.营业执	照		SRM 已收集审核	亥归档	

	2.出厂检测报告 (含农残报告)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



			1				
		类别	农产品				
		规格	500g/包				
		产地	合肥				
		保质期	/				
基本	生菜	储存方式	阴凉、通				
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000123		
		使用区域	全国	用途	餐厅──零售	<u> </u>	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	生菜原料	合肥韵绿	录农副产品有限公司				
工艺流程	生菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配式	送餐厅					
			检测项	目			
项目				要求			
品种	生菜		, \/\				
外观	无破损、黄	叶、烂叶、虫	2斑, 水分	充足,叶片翠绿	色,无发黄		
气味	正常生菜所	具有的气味,	无腐烂味				
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求					
标签标识	符合《农产	品包装标识管	理规定》				
			检测指	标			
	项目	1	限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机砌	峰和氨基甲酸	能类	阴性	GB5009.199	快检	每批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	胺磷、对硫矿	磷、水胺矿	硫磷、马拉硫磷、	氧化乐果、乙酰甲	胺磷、敌	
敌畏、敌百虫	、乐果、久效	(磷、甲萘威	、好年冬、	呋喃丹			
备注:							
1、禁止使用	非食品原料或 溶	添加食品添加	印剂以外的	化学物质和其他	可能危害人体健康	的物质。	
2、所有产品技	丸行标准按最	新版执行					
			索票索	证			
(出)	並商	1.营业执	照		SRM 已收集审核则	日档	
	<u>:</u> 1PJ	2.出厂检	测报告 (含	含农残报告)	WMS 已收集审核	归档	
中央	上厨房	1.出厂检	测报告		WMS 已收集审核	归档	

	I						
		类别	农产品				
		规格	1.4kg/包				
		产地	合肥				
		保质期	/		文外蒙		
基本	生菜	储存方式	阴凉、通	[风、干燥			
信息	(毛菜)	执行标准	/	物料编码	1200000029		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	1				
原料来源	生菜原料	合肥韵绿	农副产品在	有限公司			
工艺流程	生菜 (毛菜) → 挑拣去杂 →分装称重 →包装						
配送要求	F型冷链配动	送餐厅		J. []			
			检测项	泪			
项目				要求			
品种	生菜						
外观	无破损、黄	叶、烂叶、县	 皮斑,水分	充足, 叶片翠绿	色,无发黄		
气味	正常生菜所	具有的气味,	无腐烂味				
农药残留	符合 GB500	9.199 的要求					
标签标识	符合《农产	品包装标识管	管理规定》				
			检测指	标			
	项目		限值	执行标准	检测方法	检测频 率	
有机磁	森和氨基甲酸	酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批	
有机磷和氨基	甲酸酯类: 甲	B胺磷、对硫	_ 磷、水胺®	· 流磷、马拉硫磷、	氧化乐果、乙酚	甲胺磷、敌	
敌畏、敌百虫	、乐果、久效	文磷、甲萘威	、好年冬、	呋喃丹			
备注:							
1、禁止使用制度,1、禁止使用制度。			I剂以外的 	化学物质和其他 	可能危害人体健康	隶的物质	
			索票索	证			
1.1.	े के	1.营业执			SRM 已收集审析	亥归档	
供应商		0 111 1240	3前45 44 77	\\ \	WMS已收集审核归档		
171).		2.出厂检测报告 (含农残报告)				悠归怕	

		类别	调味品				
		规格	110g/包				
		产地	合肥				
		保质期	30 天				
基本信息	炒菜	储存方式	冷藏 0-4℃				
111767	25/11	执行标准	GB 31644	物料编码	1200001786		
		使用区域	全国	全国用途		零售□	
		过敏原		□ 添加防腐剂			
		配料	金标生抽、蒸鱼野味精	油、草菇老抽、鸡精调味料、			
	金标生抽	佛山市海尹			XX	A.	
	蒸鱼豉油	李锦记 (中	中国)销售有限公司]上海分公司	5		
	食用盐	合肥市肥西	5 哲盐业有限公司	-2017			
	蚝油	佛山市海ヲ					
原料 来源	5七/田	李锦记(中	国)销售有限公司]上海分公司			
/ VJK	草菇 老抽	李锦记(中	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司				
	鸡精	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)					
	调味料	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)					
		合肥市肥西					
	味精	河南莲花食	1贸有限公司				



脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
柠檬黄 (g/kg)	≤0.15	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

ᆂᅖᆂ	_
索票索证	1
AR AR AR M	

	1.营业执照	
/// - } - 	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档
供应商	3.型式检验报告	
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
山山區 良	1.型式检验报告	WMC司协集党协归业
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	调味品		life #	(A) White All and		
		规格	70g/包					
		产地	合肥			Marine Company		
		保质期	30 天			A substitution of the subs		
基本信息	农家 小炒 肉调	储存方式	冷藏 0-4℃		を登録した。 は1000			
	料	执行标准	GB 31644	物料编码		1200001887		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□		
		过敏原		添加防腐剂		X/A		
		配料	海皇汁复合说	- 	味精、酸	造酱油、白砂糖		
	海皇 汁复 合调 味料	烟台欣和企	烟台欣和企业食品有限公司					
	青椒	成都圣恩生	上物科技股份 有	可限公司	11,			
原料	酱	四川家佳百	百味食品有限么	公司 一				
来源	味精							
	>1 114	李锦记(中	中国)销售有限	2公司上海分公司				
	融造			4				
	酱油		产业食品有限公					
		益海嘉里食		公司安徽分公司				
工艺流程								
配送	F型冷	链配送餐厅						
L	1							

要求							
	检测项目						
项目	要求 执行标准 检验方法						
色泽	具有产品应有的色泽		GB.	31644	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无 异味、无异嗅 GB31644			产品)或洁净的白色瓷盘(半固态或固态产品)中,在自然光下观察			
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、 无正常视力可见外来异物		GB:	31644	色泽和状态。闻其气味, 用温开水 漱口, 品其滋味		5,用温开水
污染物	污染物限量应符合 GB276	2 的规定	<u> </u>				
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合	GB2760	的规	定		X	
标签标识	符合 GB7718 的规定						
		检测	则指	示			
	项目			执行标准		检测方法	检测频率
铅 (1	铅 (以 pb 计) (mg/kg))	GB 2762		GB 5009.268	每半年
山梨酸及其	钾盐(以山梨酸计)(g/kg)	≤1.0)	GB 2	2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其	、钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)	≤1.0	,	GB 2	2760	GB 5009.28	每半年

备注:

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

≤0.15

≤0.65

≤0.5

≤0.15

不得检出

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

每半年

每半年

每半年

每半年

每半年

GB 5009.28

GB 5009.97

GB 5009.121

GB 5009.35

GB 5009.35

2、所有产品执行标准按最新版执行

糖精钠 (以糖精计) (g/kg)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)

脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)

(g/kg)

柠檬黄 (g/kg)

胭脂红 (g/kg)

X/.	索票索证	
	1.营业执照	
/11, 124-24	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档
供应商	3.型式检验报告	
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
中犬圆厉	2.出厂检测报告	WMS L収集甲核归归

		类别	类别 调味品-液体调味料			
		规格	168g/包		· 拉图 北	
基本信息		产地	合肥 30 天			
	油焖茄子料	保质期				
		储存方式	冷藏 0-4℃			
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200002059	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	蒸鱼豉油、呀	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	白砂糖	
	味极	佛山市海天调味食品有限公司				
原料	鲜酱	烟台欣和企业食品有限公司				
来源	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司				
	蒸鱼豉油	李锦记(中国)销售有限公司上海分公司				
工艺流程						
配送要求	F型冷镇	连配送餐厅				
	检测项目					
项目		要求		执行标准	检验方法	

色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯 (液态		
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无 异味、无异嗅	GB31644	产品)或洁净的白色瓷盘(半固态或固态产品)中,在自然光下观察		
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、 无正常视力可见外来异物	GB31644	色泽和状态。闻其气味, 用温开水 漱口, 品其滋味		
污染物	污染物限量应符合 GB2762 的规定				
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定				
标签标识	符合 GB7718 的规定				
检测指标					

检测方法	检测频率
GB 5009.268	每半年
GB 5009.28	每半年
GB 5009.28	每半年
GB 5009.28	每半年
GB 5009.97	每半年
GB 5009.121	每半年
GB 5009.35	每半年
GB 5009.35	每半年
	GB 5009.28 GB 5009.28 GB 5009.97 GB 5009.121 GB 5009.35

备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

_	#	_	'
727	щ	~~	416
-	ᇴ	忝	Ut.

		1.营业执照	
	ميد مارار	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档
	供应商	3.型式检验报告	
	X//·	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
	中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
十 中 大 財 万	下 大	2.出厂检测报告	

		类别	调味品		
		规格	70g/包		为炒河山。
		产地	合肥		・ のは今年後 名もから、「下野」と、できる。 「中国」を表示してもます。 中、大神明末、日本 で見る。ままから を表示するのがある。 では、「中国」というでは、 できる。 12.5 できる。
		規格	みがは、する他の機能が できない。 できない。 できない。 できない。 できない。 では、またできない。 できない。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ		
基本信息	小炒 河虾 料	储存方式	冷藏 0-4℃		
	14	执行标准	GB 31644	物料编码	马 1200002226
		使用区域	全国	用途	餐厅── 零售□
		过敏原		添加防腐	葛剂 □
		配料	70g/包 合肥 30 天 冷藏 0-4℃	油、鸡精调味料、味精、胡椒粉	
	酿造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公	公司上海分名	(司
原料 来源	蒸鱼 豉油	李锦记 (中	中国)销售有限公	公司上海分么	行
71.03.	蚝油	佛山市海尹		公司	
	жищ	李锦记(中	中国)销售有限公	公司上海分么	(司
工艺流程				原料★ 拆包 配料★ 投料 加工(記) 包装 金检★	
配送要求	F 型冷针	连配送餐厅			
	1		检测	项目	
项目		要求		执行标准	检验方法
色泽	具有产	品应有的色流	泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯(液态

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气! 异味、无异嗅	味,无 G	B31644			瓷盘 (半固态 自然光下观察		
状态	具有产品应有的状态,无定常视力可见外来异物	霉变、 G	B31644	色泽和状 漱口,品		味,用温开水		
污染物	污染物限量应符合 GB276	2 的规定						
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定							
标签标识	符合 GB7718 的规定	符合 GB7718 的规定						
		检测指	a 标					
	项目	限值	执行	标准	检测方法	检测频率		
铅 (以 pb	(mg/kg)	≤1.0	GB 2	762	GB 5009.268	每半年		
山梨酸及其	钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2	760	GB 5009.28	每半年		

GB 5009.28

GB 5009.28

GB 5009.97

GB 5009.121

GB 5009.35

GB 5009.35

每半年

每半年

每半年

每半年

每半年

每半年

备注:

(g/kg)

柠檬黄 (g/kg)

胭脂红 (g/kg)

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

≤1.0

 ≤ 0.15

≤0.65

≤0.5

≤0.15

不得检出

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

2、所有产品执行标准按最新版执行

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)

脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)

糖精钠(以糖精计) (g/kg)

索票索证 供应商 1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告 SRM 已收集审核归档 4.出厂检测报告 WMS 已收集审核归档 中央厨房 1.型式检验报告 2.出厂检测报告 WMS 已收集审核归档

当年 当年 第4 有限 京本 有限 京本 有肥的 本期 合肥的 大葱 合肥的 青椒 合肥的 食用 合肥的 生姜 砚山局 味精		物料编码用途添加防腐剂	1200000054 餐厅☑	以 鱼头和			
基本信 基本信 基本 基本信 基本 基本 基本信 基本 基本信 基本 基	合肥 30 天 0-4℃冷藏 GB 31644 全国 □ 黄豆酱、泡椒、	用途					
基本 信 	30 天 0-4℃冷藏 GB 31644 全国 ☑ 黄豆酱、泡椒、	用途		Though and the second s			
基本信 相 場合 本信 大名 大名 大名	0-4℃冷藏 GB 31644 全国 ☑ 黄豆酱、泡椒、	用途		TOTAL TELEPOOR			
(信息) (集) (集) (集) (集) (集) (集) (集) (集) (集) (集	GB 31644 全国 ☑ 黄豆酱、泡椒、	用途		- OR 100 - A			
料 执行标件 使用区域 过敏原 过敏原 一种山市 黄酱红椒 酒、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉、肉	全国 ☑ 黄豆酱、泡椒、	用途					
対敏原 対敏原	□ 」 黄豆酱、泡椒、		餐厅☑				
原料 構豆 佛山市海 蜂红 合肥的药 核 河南双江 牧原内舍 邳州市为 水葱 合肥的药 青椒 合肥的药 食用 合肥的药 食用 合肥的药 使用 合肥的药 使用 合肥的药 体精 合肥市 味精	黄豆酱、泡椒、	添加防腐剂		零售□			
大変 合肥的 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一							
当年 当年 第4 有限 京本 有限 京本 有肥的 本期 合肥的 大葱 合肥的 青椒 合肥的 食用 合肥的 生姜 砚山局 味精	ノヽ心・・ 月 似・ 艮	鲜红椒、食用猪; 用盐、生姜、味		蒜子、剁太子椒、			
大変 合肥的 合肥的 会 一个 一个 一个 一个 一个 一个 一个	天调味食品股份有	限公司					
精油 牧原肉食 核原内食 合肥书部 赤子 不州市尹 火葱 合肥韵经 青椒 合肥前期 食用 合肥市朋 生姜 砚山晨鑫 味精 合肥市朋	合肥韵绿农副产品有限公司						
原料 校原內食 赤子 合肥书部 邳州市尹 人葱 青椒 合肥韵复 食用 合肥市朋 生姜 一种 中期 一种 中間 一种 <	河南双汇投资发展股份有限公司						
原料 恭子 火葱 合肥的结果 青椒 合肥的结果 食用 合肥市朋盐 生姜 一种 成山晨鑫 中市財 味精	牧原肉食品有限公司						
原料 火葱 合肥韵组 来源 青椒 合肥韵组 食用 合肥市朋盐 生姜 一种一种 成山晨鑫 合肥市朋味精	合肥书韵农产品销售有限公司 邳州市天洋蔬菜种植专业合作社						
来源 青椒 合肥韵结 食用 合肥市朋盐 生姜 一种品数 企肥前组 一种品数 企肥前期 一种市用品数		<u> </u>					
食用 合肥市朋 盐 合肥前线 生姜 砚山晨鑫 合肥市朋 味精	农副产品有限公司 ************************************						
盐 合肥約 生姜 砚山晨鑫 合肥市朋 味精	西盐业有限公司						
生姜 砚山晨鑫 合肥市肌 味精							
	合肥韵绿农副产品有限公司						
味精	种植农民专业合作	社					
河南莲花	西盐业有限公司						
	食贸有限公司						
工艺	食贸有限公司 *####################################						

配送	D #11/A	<u> </u>								
要求	1 型代制	连配送餐厅								
			检测	则项目	1					
项目	要求			执行	万标准		检验方法			
色泽	具有产品	品应有的色泽	GB31644 取适量i		试样置于洁净的	J烧杯 (液态				
滋味、气味	具有产 异味、	味,无	GB3	31644	产品)或洁净的白色瓷盘 或固态产品)中,在自然					
状态	GB31644			状态。闻其气味 品其滋味	5,用温开水					
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定									
食品添加 剂	食品添加剂的便用应符合 GR2760 的规定									
标签标识	标签标识 符合 GB7718 的规定									
			检测	则指标	示					
	项目		限值	Ĺ	执行	标准	检测方法	检测频率		
铅 (!	铅(以 pb 计)(mg/kg))	GB 2762		GB 5009.268	每半年		
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)			≤1.0)	GB 2760		GB 5009.28	每半年		
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)		≤1.0	≤1.0 GB 276		2760	GB 5009.28	每半年			
安赛蜜	安赛蜜 (以糖精计) (g/kg)		≤0.5		GB 2760		GB 5009.140	每半年		
甜蜜素(以	环己基氨	基磺酸计) (g/kg)	≤0.6	5	GB 2760		GB 5009.97	每半年		
脱氢乙酸及	b其钠盐 (g/kg	(以脱氢乙酸计) g)	≤0.5	5 GB 2760		2760	GB 5009.121	每半年		
Tr.	罂粟碱 ()	ug/kg)	不得检	整顿办函 [2011] 1 号			BJS201802	每半年		
Ī	可待因 (1	ug/kg)	不得检	整顿办函 [2011] 1 号			BJS201802	每半年		
	吗啡(u	g/kg)	不得检	整顿办函 [2011] 1 号			BJS201802	每半年		
那可丁 (ug/kg)		不得检	2出	整顿办	函 〕1 号	BJS201802	每半年			
罗丹明 B (mg/kg)			不得检	2出	食品整 〔2008	治办 〕3 号	BJS201905	每半年		
1		原料或添加食品添 准按最新版执行		外的化 票 索订		和其他	可能危害人体健	康的物质。		
供应订	出营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证						SRM 已收集审	核归档		

4.型式检验报告

	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
T大)	2.出厂检测报告	WIMIS 山似来中 悠归

		시스 Ful)Brt D					
		类别	调味品		The second second			
	竹笋鸡翅	规格	700g/包					
		产地	合肥		Toursell Street			
		保质期	30 天		The state of the s			
基本信息		储存方 式	冷藏 0-4℃		THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T			
,,,,,,	料	执行标 准	GB 31644	物料编码	1200000055			
		使用区 域	全国	用途	餐厅──			
		过敏原		添加防腐剂				
		配料			鸡油、蒜子、食用猪油、生姜、鸡 精、辣鲜露调味料			
	黄豆 酱	佛山市海ラ	天调味食品股份 有	有限公司	(<u>)</u>			
	蒜	合肥书韵农	攻产品销售有限公	公司				
	7)//\	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社						
	鸡精	合肥百高商	奇贸有限公司 (耳	关合利华)				
原料	调味料	合肥丽虎食	食品有限公司 (力	大桥)				
来源	辣露 鲜	合肥百高商	商贸有限公司 (珥	关合利华)				
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社						
	工女	合肥韵绿农	攻副产品有限公司	司				
	香葱	合肥韵绿农	 文副产品有限公司	司				
	味精	合肥市肥西	西盐业有限公司					
	沙区市	河南莲花旬	食贸有限公司					
			半固体调味料工艺流程图					
	7		原料★					
			拆包					
			配料★					
工艺	蔬菜	初加工 → 清洗 → 切	割→配料→投料→绞肉	清洗 √ 初加工 ← 肉类)			
流程			加工(混匀或熬制)					
			包装	p				
			金检★					
			储存					
			标★为关键控制点					

配送	F 型冷链配送餐厅								
要求									
项目	要求		执行标						
		准		<u>√1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1</u>	<i>Л</i> 1Δ				
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯(液态产						
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味、无异嗅		GB31644	31644 品)或洁净的白色瓷盘(半固产品)中,在自然光下观察色泽					
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、 无正常视力可见外来异物		GB31644						
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定								
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定								
标签标识	符合 GB7718 的规定								
		杉	逾 指标						
	项目	限值	执行		检测方	法	检测频率		
铅 (1	铅(以 pb 计)(mg/kg)			2762	GB 5009.	268	每半年		
山梨酸及	≤1.0	GB	2760	GB 5009	.28	每半年			
苯甲酸及	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)		GB	2760	760 GB 5009.		每半年		
安赛蜜	(以糖精计) (g/kg)	≤0.5	GB	2760	GB 5009.140	ź	每半年		
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.63	5 GB	2760	GB 5009.97	ź	每半年		
脱氢乙酸及	及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB	2760	GB 5009.121	-	每半年		
罂粟碱 (ug/kg)		不得相 出	整顿 ² 〔201 号	办函 1)1	BJS201802	-	每半年		
可待因 (ug/kg)		不得相 出	整顿 ² 〔201 号	办函 1)1	BJS201802	-	每半年		
吗啡 (ug/kg)		不得相 出	整顿z 〔201 号	办函 1)1	BJS201802	ź	每半年		
	『可丁 (ug/kg)	不得相出	整顿? 〔201 号	办函 1)1	BJS201802		每半年		
罗	丹明 B (mg/kg)	不得相出	(分)	整治办)8〕3	BJS201905	-	每半年		

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

5/ 1/111) HHA/(111)	11E1X4X491/11X1/111		
	索票索证		
	1.营业执照		
///	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
山山區 良	1.型式检验报告	WMC司收集审核归坐	
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		I			I					
		类别	调味品							
		规格	500g/包							
		产地	合肥		Total Community					
		保质期	30 天							
基本 信息	鸡汁 辣鱼	储存方式	冷藏 0-4℃							
IH VEV	调味 料	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000070					
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□					
		过敏原		添加防腐剂						
		配料	咸鸡油、蚕豆酱 精调味料、白蚕		皆油、生姜、干红椒、味精、鸡					
	蚕豆 酱	安庆市胡丑	医美酿造食品有限	見责任公司						
	鸡精	合肥百高商		关合利华)						
	调味 料	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)								
ान्स् र्यक्ष	干红									
原料 来源	椒	云南疆立食品有限公司								
>14031	生姜	砚山晨鑫和	中植农民专业合作	三社						
	工女	合肥韵绿农	区副产品有限公司	1						
	火葱	合肥韵绿农	区副产品有限公司]						
	味精	合肥市肥西	百盐业有限公司							
	SIGH	河南莲花食	1贸有限公司							
				半固体调味料工艺流程	Sala Sala Sala Sala Sala Sala Sala Sala					
				原料★						
				拆包						
Y	配料★									
工艺	蔬菜									
流程		加工(混匀或)系制								
				包装	冷却					
				金检★						
				储存						
				标★ 为关键控制点						
配送	F 型冷	连配送餐厅								
	1									

要求									
			检测	则项	目				
项目	项目 要求			执	执行标准		检验方法		
色泽	具有产品应有的色泽			GE	331644	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态	
滋味、气味				GE	产品)或洁净的白色瓷盘(或固态产品)中,在自然光			然光下观察	
状态		具有产品应有的状态, 无霉变、 无正常视力可见外来异物			331644	色泽和状态。闻其气味,用温开力 漱口,品其滋味			
污染物	物 污染物限量符合 GB2762 的规定								
食品添加 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定									
标签标识	符合 G	B7718 的规定							
			检测	则指	标		Mar.		
	项目	1	限值	Ĺ	执行	标准	检测方法	检测频率	
铅 (1	以 pb 计)	(mg/kg)	≤1.0)	GB 2	2762	GB 5009.268	每半年	
山梨酸及其	钾盐 (以	.山梨酸计) (g/kg)	≤1.0)	GB 2760		GB 5009.28	每半年	
苯甲酸及其	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)		≤1.0 G		GB 2	2760	GB 5009.28	每半年	
安赛蜜	安赛蜜 (以糖精计) (g/kg)		≤0.5	.5 GB 2760		2760	GB 5009.140	每半年	
甜蜜素(以	环己基氨	基磺酸计) (g/kg)	≤0.6	5	GB 2760		GB 5009.97	每半年	
脱氢乙酸及	其钠盐 (g/k	(以脱氢乙酸计) g)	≤0.5		GB 2760		GB 5009.121	每半年	
厅 在	罂粟碱 (ug/kg)	不得检	出	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年	
Ē	可待因 (ug/kg)	不得检	出	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年	
	吗啡(ug/kg)			出	整顿办i	函 〕1 号	BJS201802	每半年	
那可丁 (ug/kg)		不得检	出	整顿办i	函 〕1号	BJS201802	每半年		
罗丹明 B (mg/kg)			不得检	出	食品整	治办 〕3 号	BJS201905	每半年	
		原料或添加食品添 准按最新版执行				和其他	可能危害人体健	康的物质 。	
		4 ##: 11 11 117	索界	票索	证				
供应证	商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告					SRM 已收集审	核归档	

WMS 已收集审核归档

4.出厂检测报告

中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
------	----------------------	-------------





配送 要求	F 型冷链配送餐厅								
		检测	训项	目					
项目	要求		执	行标准		检验方法			
色泽	具有产品应有的色泽		GI	331644	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态		
滋味、气 味	具有产品应有的滋味和气 异味、无异嗅	味,无	GI	CD21644		或洁净的白色瓷产品)中,在自	然光下观察		
状态	具有产品应有的状态, 无霉变 无正常视力可见外来异物		GI	331644		状态。闻其气味 品其滋味	用温开水		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定								
食品添加剂	食品添加剂的便用应符合 GB2760 的规定								
标签标识	符合 GB7718 的规定								
		检测	則指	标		XX			
	项目	限值	直 执行标准		检测方法	检测频率			
铅 (1	≤1.0 GB 2762		2762	GB 5009.268	每半年				
山梨酸及其	钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	0 GB 2760		2760	GB 5009.28	每半年		
苯甲酸及其	禁钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760		2760	GB 5009.28	每半年		
安赛蜜	(以糖精计) (g/kg)	≤0.5		GB 2760		GB 5009.140	每半年		
甜蜜素(以	环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	5 GB 2760		2760	GB 5009.97	每半年		
脱氢乙酸及	支其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5 G		GB 2760		GB 5009.121	每半年		
<u> </u>	罂粟碱(ug/kg)	不得检	出	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年		
可待因 (ug/kg)		不得检	:出	整顿办[2011]	函] 1号	BJS201802	每半年		
吗啡(ug/kg)		不得检出		整顿办[2011	函 3 号	BJS201802	每半年		
.	『可丁 (ug/kg)	不得检	:出	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年		
罗丹明 B (mg/kg)		不得检	出	食品整治办		BJS201905	每半年		

2、所有产品执行标准按最新版执行。

771147 884 11414 12-20-00-01/18-04 114 9					
索票索证					
供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档			

	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
下	2.出厂检测报告	WIMIO L似来中似归侣

		类别	调味品		(有风格) 红绿粉果			
		规格	1.5kg/包					
		产地	合肥	The state of the s				
	(T	保质期	30 天					
基本	(五代)	储存方式	冷藏 0-4℃					
信息	红烧 鸡杂	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000919			
	料	使用区域	全国	用途	餐厅──			
		过敏原	\square	添加防腐剂	- X/A			
		配料			4、蚕豆酱、蒜子、味精、 4、食醋、料酒、白胡椒粉			
	大豆	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽分	分公司				
	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司					
	生姜	合肥韵绿花	又副产品有限公司	A-11				
	工女	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社					
	食用	河南双汇抄	设资发展股份有限公司					
	猪油	牧原肉食品	品有限公司					
	.l. &II	重庆周君证	已火锅食品有限公司					
	火锅 底料	聚慧食品和	斗技 (重庆) 有限公司					
		四川家佳百	百味食品有限公司					
	蚕豆 酱	安庆市胡3	运美酿造食品有限责任 <i>位</i>	公司				
原料 来源	蒜子	合肥书韵农	文产品销售有限公司					
<i>个你</i>	787, 1	邳州市天津	羊蔬菜种植专业合作社					
	味精	合肥市肥西	西盐业有限公司 					
	SIGIB	河南莲花食	河南莲花食贸有限公司					
	香葱	合肥疏秋农副产品有限公司						
	H 764	合肥韵绿农副产品有限公司						
	干红	砚山晨鑫和	山晨鑫种植农民专业合作社					
	椒	云南疆立食品有限公司						
	鸡精 调味	合肥百高商	新贸有限公司 (联合利 ⁴	华)				
	来料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)					
	食用盐	合肥市肥西	哲盐业有限公司	巴西盐业有限公司				



(g/kg)				
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	索票索证					
	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告					
1/1/	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档				
	7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMISCURFINAL				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	调味品			
		规格	300g/包		牛肉面汤料	
	产地 合肥					
	保质期 30 天					
		30 大				
基本 信息	牛肉 面汤 料	储存方式	冷藏 0-4℃	冷藏 0-4℃		
	14	执行标准	GB 31644	物料编码	1200001872	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□	
		过敏原	□□添加防腐剂			
		配料	食用牛油、鸡精调味	料、牛肉清汤料	分调味料、咖喱粉、食用盐	
	食用	北京泓睿国	际贸易有限公司			
	良用 牛油		际贸易有限公司			
		江苏紫荆华	美实业有限公司			
原料来源						
木 源	味料 食用					
	盐	合肥市肥西				
	鸡精	合肥百高商				
	调味 来料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)			
			半固体调味料工艺流程图			
2		4)	原料本 折包 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			
工艺 流程	蔬菜)	初加工→清洗→切	割 → 配料 → 投料 ← 绞肉 ← 清洗 ← 加工 (混切或	一初加工 ← 一 肉类		
 配送	F 型冷	<u></u> 链配送餐厅				
HUK						

要求						
		检测	可用			
项目	要求 执行标准 检验方法					
色泽	具有产品应有的色泽		GB31644	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态产
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气 异味、无异嗅	味, 无	GB31644		洁净的白色瓷盘 i)中,在自然光	
状态	具有产品应有的状态, 无 无正常视力可见外来异物		GB31644	状态。 其滋味	闻其气味,用温 :	开水漱口,品
污染物	污染物限量符合 GB2762	的规定				
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合	GB2760	的规定		X	
标签标识	符合 GB7718 的规定				\ \\ \\ \\	
		检测	1指标		W.	
	项目	限值	执行	标准	检测方法	检测频率
铅 ()	从 pb 计) (mg/kg)	≤1.0	GB 2	2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及	t其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2	2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及	z其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2	2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜	(以糖精计) (g/kg)	≤0.5	GB 2	2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素((以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2	2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及	及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2	2760	GB 5009.121	每半年
N E	罂粟碱 (ug/kg)	不得检片	出 整顿办 〔2011	函 〕1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)		不得检出	出 整顿办 〔2011	函 〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)		不得检出	出 整顿办 〔2011	函] 1 号	BJS201802	每半年
	邓可丁 (ug/kg)	不得检片	整顿办 〔2011	函] 1 号	BJS201802	每半年
罗	罗丹明 B (mg/kg) 不得检出		出 食品整 〔2008	治办 〕3 号	BJS201905	每半年

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证					
供应商	1.营业执照/生产许可 2.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档			

	3.海关报关单位注册登记书	
	4.型式检验报告	
	5.货物检验检疫证明	
	6.海关进口货物报关单	WMS 已收集审核归档
	7.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
下	2.出厂检测报告	WMS L权未单核归饲

 	酱蒸 凤肚 料	类别 规格 产地 保质期 储存方式	调味品 600g/包 合肥 30 天		番条八比 ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※	GOUS		
基平	凤肚	产地保质期	合肥 30 天			1134000m5594		
基平	凤肚	保质期	30 天		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	The second second		
基平	凤肚							
	料		冷藏 0-4℃					
旧场		执行标准	GB 31644	物料编码	1200002666			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□		
		过敏原						
		配料	蚕豆酱、鸡油、食用盐 原浆料酒、酿造酱油。	盐、火葱、蒜、 、鸡精调味料、		、食用猪油、		
	生抽	佛山市海天	天调味食品股份有限公司	司				
	蚕豆 酱	安庆市胡丑	医美酿造食品有限责任?	公司				
	火葱	合肥韵绿农	—————————————————————————————————————					
	小	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社					
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司						
压奶	猪油	河南双汇热	设资发展股份有限公司					
原料 来源	2月1四	牧原肉食品有限公司						
7140/31	蒜子	合肥疏美多	8农业种植有限公司					
		蚌埠大成食	(品有限公司					
	鸡油	朝阳宏发食	T 品有限公司					
	., Упра	河北裕邦食	品有限公司					
		湖北裕邦食	品有限公司					
	食用盐	合肥市肥西	百盐业有限公司					
	半固体调味料工艺流程图							
工艺								

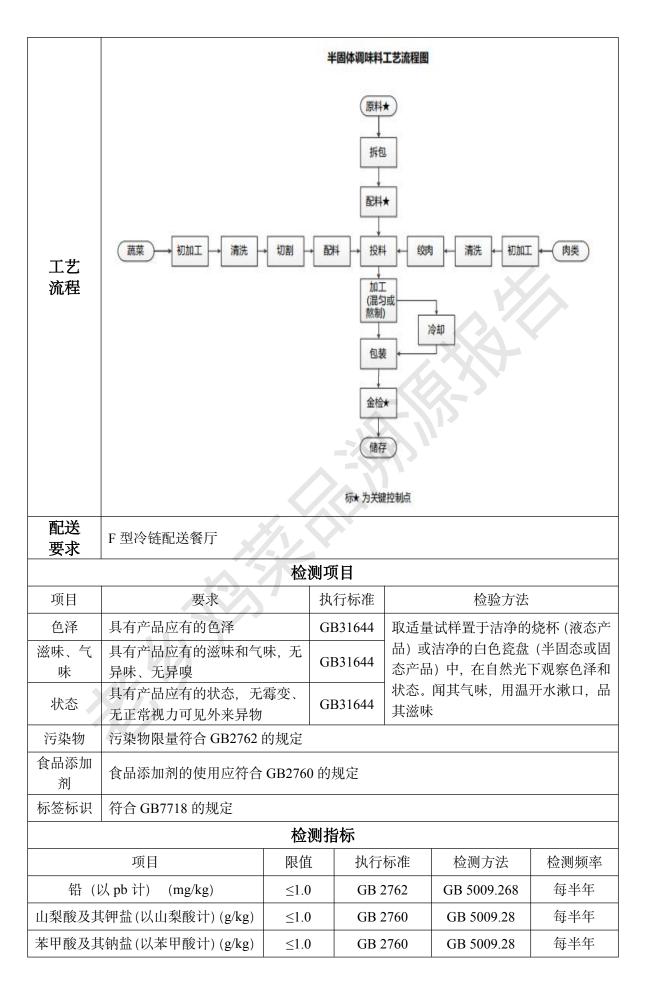
配送要求	F 型冷链配送餐厅							
			则项目					
项目	要求		执行标	淮	检验方法			
色泽	具有产品应有的色泽		GB316	544	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态产	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气 异味、无异嗅	味, 无	GB316	544	态产品	品)或洁净的白色瓷盘 (半固态或固态产品)中,在自然光下观察色泽和		
状态	具有产品应有的状态, 无 无正常视力可见外来异物	•	GB316	544	状态。 其滋味	闻其气味, 用温	开水漱口,品	
污染物	污染物限量符合 GB2762	的规定						
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合	GB2760	的规定	ŧ		. 1		
标签标识	符合 GB7718 的规定							
		检测	则指标			XX		
	项目	限值		执行标准		检测方法	检测频率	
铅 ()	从 pb 计) (mg/kg)	≤1.0		GB 2762		GB 5009.268	每半年	
山梨酸及	:其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	-7	GB 2760		GB 5009.28	每半年	
苯甲酸及	·其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	2	GB 2	760	GB 5009.28	每半年	
安赛蜜	(以糖精计) (g/kg)	≤0.5	6 X	GB 2	760	GB 5009.140	每半年	
甜蜜素((以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	5	GB 2	760	GB 5009.97	每半年	
脱氢乙酸及	及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5		GB 2	760	GB 5009.121	每半年	
罂粟碱 (ug/kg)		不得检	TH	顿办ā 2011〕	函 1 号	BJS201802	每半年	
可待因 (ug/kg)		不得检	'H'	顿办i 2011〕	函 1 号	BJS201802	每半年	
吗啡(ug/kg)		不得检	TH	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年	
	邓可丁 (ug/kg)	不得检	整顿办函		BJS201802	每半年		
罗	丹明 B (mg/kg)	不得检	TH:	品整》 2008〕	台办 3 号	BJS201905	每半年	

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证					
供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档			

	3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明	
	6.肉品品质合格证	WMC司收集定按问拟
	7.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档
	8.出厂检测报告	
	1.型式检验报告	WMC司收集安拉归挫
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	调味品							
		规格	500g/包							
		产地	合肥	The state of the s						
		保质期	30 天		THE THE PARTY OF T					
基本信息	香辣	储存方式	冷藏 0-4℃			2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2				
IHW	酱料	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000061					
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□				
		过敏原		添加防腐剂						
		配料	辣王之王、咸鸡油、养香葱、食用盐、鸡精;		油、一品鲜、	蒜子、生姜、				
	香葱		又副产品有限公司							
	蒸鱼	合肥疏秋农	又副产品有限公司							
	豉油	李锦记 (中	李锦记(中国)销售有限公司上海分公司							
	菜籽	成都市新兴	以粮油有限公司							
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司								
	一品	烟台欣和企业食品有限公司								
	鲜	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司								
		佛山市海天调味食品有限公司								
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司								
原料 来源			中植农民专业合作社							
米 源	蒜子		z产品销售有限公司 ————————————————————————————————————							
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社								
	C/7.		(品有限公司							
	鸡油		注 品有限公司							
		河北裕邦食品有限公司								
		湖北裕邦食	食品有限公司							
	食用盐	合肥市肥西	5盐业有限公司 							
	鸡精	合肥百高商	可贸有限公司 (联合利 ⁴	半)						
	调味 来料	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)								

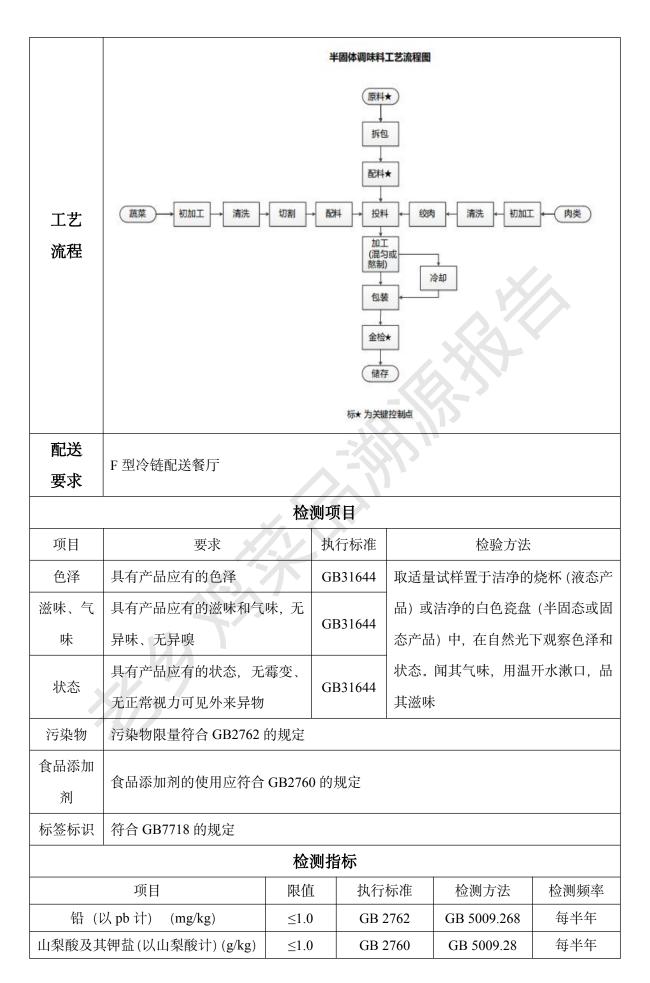


安赛蜜 (以糖精计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号 BJS201802		每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证							
	1.营业执照/生产许可 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档					
供应商	3.型式检验报告	SKW L 快来单次归归					
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

		米山	Series II						
		类别 	调味品						
		规格	610g/包						
		产地	合肥						
		保质期	30 天						
基本	酱蒸	储存方式	冷藏保存 0-4℃		A STATE OF THE STA				
信息	白干 料	执行标准	GB 31644	1200002728					
	177	使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□				
		过敏原		添加防腐剂					
		配料	螺丝椒、咸鸡油、风	味豆豉油制辣椒	叔、蚕豆酱、食用猪油、鸡				
		自己不守	∤						
		安徽华欣蔬菜种植专业合作社							
		安徽省源海农产品商贸有限公司							
	螺丝	合肥疏美多农业种植有限公司							
	椒	合肥韵绿农副产品有限公司							
		兰陵县元良家庭农场							
		润苗 (福建) 贸易有限公司							
		蚌埠大成食品有限公司							
原料		朝阳宏发色	食品有限公司						
来源	鸡油		食品有限公司						
		湖北裕邦食品有限公司							
	蚕豆	上海华英原	哥选供应链有限公司						
	当	安庆市胡马	医美酿造食品有限责任	公司					
	食用	河南双汇抄	设资发展股份有限公司						
	猪油	牧原肉食品	品有限公司						
	鸡精 调味	合肥百高商	南贸有限公司 (联合利·	华)					
	料	合肥丽虎食	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)						



苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜 (以糖精计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

2、所有产品执行标	2、所有产品执行标准按最新版执行。							
索票索证								
	1.营业执照/生产许可							
	2.生猪定点屠宰证	CDM 司收集宝按归继						
	3.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档						
供应商	4.型式检验报告							
洪 四间	5.动物检疫合格证明							
	6.肉品品质合格证	 WMS 已收集审核归档						
	7.非洲猪瘟报告	WMS L収集甲核归怕 						
	8.出厂检测报告							
山山區 良	1.型式检验报告	WMC司协作宪统门锉						
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档						

接換		I	T			T				
基本信息 冷機 0-4℃ AP 協存方式 冷徽 0-4℃ 技行标准 GB 31644 物料编码 1200002592 使用区域 全国 用途 餐厅区 零售□ 过敏原 区 添加防腐剂 □ 应料 味极鲜酱油、葱油 (大豆油、小葱、火葱、洋葱) 中級解出工业 (果湖) 有限公司中粮粮油工业 (果湖) 有限公司中粮粮油工业 (果湖) 有限公司中粮粮油工业 (果湖) 有限公司人产品产品有限公司人产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品产品			类别 	调味品						
A			规格	250g/包						
			产地	合肥	-					
基本信息 油鸡料 储存方式 冷藏 0-4℃ 次藏 0-4℃ 1200002592 技術原 技術原 区 深加防腐剂 □ 家售□ 交替□ 家加防腐剂 □ 財政財産 財政財産 でまた。 本書館□ 財政財産 本書館□ 財政財産 本書館□ 財政財産 本書館□ 財政財産 本書館□ 財政財産 財産 財政財産 財産 財産 <t< th=""><th></th><th></th><td>保质期</td><td>30 天</td><td></td><td>-</td><td></td></t<>			保质期	30 天		-				
使用区域 全国 用途 餐厅 [□] 零售□ 过敏原 □ 添加防腐剂 □ 配料 味极鲜酱油、葱油 (大豆油、小葱、火葱、洋葱) 「味极 鲜酱 油 大豆 益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 中粮粮油工业 (巣湖) 有限公司 中粮粮油工业 (巣湖) 有限公司 合肥前绿农副产品有限公司 人葱 合肥疏美多农业种植有限公司 洋葱 合肥前绿农副产品有限公司 洋葱 合肥前绿农副产品有限公司 洋葱 合肥前绿农副产品有限公司 「洋葱 合肥前绿农副产品有限公司 「洋葱 合肥前绿农副产品有限公司 「米枣与白调味料工艺流程图 「原料★ 「原料★ 「振包」 「取料★ 「振名」) 「包装		油	储存方式	冷藏 0-4℃						
过敏原 図 添加防腐剂 □		料	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002592				
R科			使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
「味极 蜂酱 油 大豆 益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司 小葱 合肥疏美多农业种植有限公司 人恋 合肥疏美多农业种植有限公司 大葱 合肥疏美多农业种植有限公司 洋葱 合肥前绿衣副产品有限公司 液态复合调味料工艺流程图 原料★ 「原料★ 「原料★ 「原料★ 「原料★ 「原料★ 「原料★ 「現匀」 「現匀」 「しままままままままままままままままままままままままままままままままままま			过敏原	V	添加防腐剂					
 解者 油 大豆 益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 中粮粮油工业(巢湖)有限公司 小葱 合肥前绿衣副产品有限公司 人葱 合肥疏美多农业种植有限公司 洋葱 合肥前绿衣副产品有限公司 洋葱 合肥前绿衣副产品有限公司 液态复合调味料工艺流程图 原料★ 振む がたる の調料★ 原料★ 原料★ 近日有限公司 である の過程 の場外★ した。 の場外★ の場外★ の場外★ の場外本 の場外を の場外を の場外を の場外を の場外を の場外を の場外を の場外を の場外を の場外の の場外を <			配料	味极鲜酱油、葱油 (大豆油、小葱、	火葱、洋葱)				
京料 来源		鲜酱	佛山市海尹	 一调味食品有限公司	//>					
来源		大豆	益海嘉里食	建品营销有限公司安徽	营销有限公司安徽分公司					
小葱		油	中粮粮油□	业 (巢湖) 有限公司						
会肥疏美多农业种植有限公司	来源	小茄	合肥韵绿农							
注葱 合肥韵绿农副产品有限公司		小怒	合肥疏美多							
アンドラ (混匀) します (混匀) します (記名) します (記名) (記名) (記名) (記名) (記名) (記名) (記名) (記名)		火葱	合肥疏美多农业种植有限公司							
工艺		洋葱	合肥韵绿花	文副产品有限公司						
配送 F 型冷链配送餐厅	配送	F型冷	链配送餐厅							

要求								
检测项目								
项目	要求		执行标	示准		检验方法		
色泽	具有产品应有的色泽		GB31	644	取适量	试样置于洁净的	烧杯 (液态产	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气 无异味、无异嗅	GB31	644	── 品)或洁净的白色瓷盘(半固态 └── 本自然光下观察色				
状态	具有产品应有的状态,无 无正常视力可见外来异物	(GB31644) 状态。 闻 其滋味		闻其气味,用温开水漱口,品 *				
污染物	污染物限量应符合 GB27	污染物限量应符合 GB2762 的规定						
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合	∂ GB276	50 的规》	定		X		
标签标识	符合 GB7718 的规定							
检测指标								
	项目	限位	值	执行标准		检测方法	检测频率	
铅 (以 pb t	†) (mg/kg)	≤1	.0	GB 2762		GB 5009.268	每半年	
山梨酸及其	≤1	.0	GB 2760		GB 5009.28	每半年		

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 2760

GB 5009.28

GB 5009.28

GB 5009.97

GB 5009.121

GB 5009.35

GB 5009.35

每半年

每半年

每半年

每半年

每半年

每半年

备注:

(g/kg)

柠檬黄 (g/kg)

胭脂红 (g/kg)

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

≤1.0

≤0.15

≤0.65

≤0.5

≤0.15

不得检出

2、所有产品执行标准按最新版执行

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)

脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)

糖精钠 (以糖精计) (g/kg)

(// 13/ BBV 113 14 / E-24-04/1/04 113						
36/4	索票索证					
	1.营业执照					
///	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3.型式检验报告					
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司收集定按归继				
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	速冻食品					
			170g/包		1/407			
		产地	合肥					
		保质期	90 天		- WENT			
基本信息	白切 鸡块	储存方式	≤-18°C					
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002194			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□			
		过敏原		添加防腐剂				
		配料	鸡肉、生姜、香葱、	食用盐	A.'(//			
		蚌埠大成食	食品有限公司					
		北票市宏发	 食品有限公司					
		朝阳宏发食	食品有限公司	- </td <td></td>				
	鸡肉	福建圣农发展股份有限公司						
		玖兴农牧 (涞源) 有限公司						
臣和		徐州润客食品有限公司						
原料 来源		正大食品 (宿迁) 有限公司						
	11. 34	合肥韵绿农副产品有限公司						
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社						
	禾苗	合肥疏秋农副产品有限公司						
	香葱	合肥韵绿农副产品有限公司						
	食用盐	合肥市肥西	西盐业有限公司					
工艺流程	蔬菜	→ Non T	瀬洗 → 加工 (分切) → 配料★ →	原料★ 折包 初加工 (清洗或 分切) 投料 配料★ 配料★ 企 企 企 企 企 企 企 企 を 会 を 会 を を を を を を を を を	拆包 轴料			
配送	F 型冷	链配送餐厅						

	T								
要求									
检测项目									
项目	要	求			执行标	示准		检验方法	
组织结构	符合该类产品的	J组织要	求		SB/T 1	0379			
色泽	具有该产品应有	T的色泽			SB/T 1	0379			石中 白 中白
滋气味	具有该产品特有	i的滋气	味		SB/T 1	0379	仕止年	的 完 完 完 完 是 一 是 一 是 一 是 一 是 一 是 一 是 一 是 一	和
杂质	无正常视力可见	外来杂	质		SB/T 1	0379			
理化指标	符合 GB19295 自	的要求							
致病菌	限量应符合 GB	29921 自	り规定	:					
污染物	污染物限量符合	GB276	62 的	规定				1//	
标签标识	示签标识 符合 GB7718 的规定								
	检测指标								
	项目	限值			执行	· 示标准	检测方法	检测频率	
	(以脂肪计) g/100g)	≤0.25			GB	19295	GB 5009.227	每批	
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)	≤0.3			-2	GB	2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以Cr	计) (mg/kg)	≤1.0				GB	2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素	氯霉素 (ug/kg)		不得检出			整顿: 〔20 号	办函 11〕1	GB/T 22338	每半年
金黄色	葡萄糖球菌	n	c	m	M	CD	29921	GB 4789.10	每半年
((CFU/g)	5	1	100	1000	UD.	29921	GD 4/89.10	サナナ
沙	沙门氏菌		c	m	M	GB 29921		GB 4789.4	每半年
19			0	0	-			UD 7/07.7	9十十
自核细胞+	曾生李斯特氏营	n	с	m	M	GR	29921	GB 4789.30	与半年
一个公知心	单核细胞增生李斯特氏菌		0	0	-	GB 29921		JU 7/07.30	五十十

- 2、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

系 <i>示</i> 系 (L.			
	1.营业执照/生产许可证		
供应商	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档	
	3型式检验报告		
	4.动物检疫合格证明	WARTER技口业	
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	



		类别	速冻食品-		
		规格	1.04kg/袋		在 基本人
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
基本信息	梅菜	储存方式	≤-18°C		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200000154
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□
		过敏原	\square	添加防腐	剂 口
		配料	梅干菜、水、大豆	互油、白砂糖、	鸡精调味料
	梅干	梅干 慈溪市周巷镇东升梅干菜厂			
	菜	余姚市超清	古蔬菜加工厂		
原料	大豆	益海嘉里食	食品营销有限公司安	微分公司	/-
来源	油 中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司				
	鸡精 调味	合肥百高商	· 贸有限公司 (联合利华)		
	料				
工艺流程	速冻调制食品 (生制品) 工艺流程图				
配送 要求	F型冷链配送餐厅				
项目	<u> </u>	要		执行标准	检验方法
外观		品应有的色	锋 妹, 无其他不良气	SB/T 10379	
气味	味			SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
状态	具有产	品应有的状态	大态,无霉变 SB/T 10379		

滋味	具有产品应有的滋味, 无其他不良滋 味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
食品添加 剂	符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	毎批
铅 (以 pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	· —
索票索	411
<i>オ</i> マカマカマ	χЦ.

	~~~~~~			
		1.营业执照		
	供应商	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
		3.型式检验报告		
		4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
		1.型式检验报告	WMC司收集定按归挫	
	中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		<u> </u>	***					
		类别	速冻食品					
		規格 一	500g/包					
		产地	合肥					
		保质期	90 天		A Francisco			
基本信息	調理 肉丝	储存方式	≤-18°C					
IHVE	NE	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002379			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑  零售□			
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂				
		配料	猪肉、水、大豆油、食盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油、 配酸度调节抗氧化剂					
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公司	司				
		北京泓睿国	国际贸易有限公司					
	猪肉	金百顺食品	品贸易 (上海) 有限公司	司				
		上海商润食	<b>全</b> 品有限公司					
		牧原肉食品	品有限公司					
	食盐	合肥市肥西	西盐业有限公司	7,				
原料	大豆	益海嘉里食	<b>注</b> 品营销有限公司安徽	分公司				
来源	油	中粮粮油□	工业 (巢湖) 有限公司					
	n+ v/=	合肥市肥西	西盐业有限公司					
	味精	河南莲花食	食贸有限公司					
	まな 小羊	合肥百高商	可贸有限公司 (联合利金	华)				
	鸡精	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)					
	酿造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上沿	海分公司				
			速冻调制生制	品工艺流程图				
工艺流程	速海制生制品工艺流程图							

配送 要求	F型冷链配送餐厅								
	检测项目								
项目	要求		执	行标准	检验方	法			
外观	具有产品应有的色泽		SB	/T 10379					
气味	具有产品应有的气味, 无 气味	其他不良	SB	/T 10379					
状态	具有产品应有的状态,无	霉变	SB	/T 10379	在正常光线下用目	测和鼻嗅			
滋味	具有产品应有的滋味, 无 滋味	其他不良	SB	/T 10379					
杂质	无肉眼可见其他杂质		SB	/T 10379					
理化指标	符合 GB19295 的要求								
污染物	符合 GB2762 的规定								
兽药残留	符合国家规定和公告								
食品添加 剂	符合 GB2760 的规定								
检测指标									
项目			限值		检测方法	检测频率			
过氧化值	≤0.25		GB19295	GB 5009.227	每批				
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)	≤0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年			
铬 (以 Cr	(mg/kg)	≤1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年			
胭脂红 (g/	kg)	不得使用		GB 2760	GB/T 9695.6	每半年			
诱惑红(g/	kg)	不得使用		GB 2760	GB 5009.35	每半年			
氯霉素 (ug	g/kg)	不得检	出	整顿办函 〔2011〕 号		每半年			
备注: 2、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 2、所有产品执行标准按最新版执行。									
	1.营业执照/生产								
	2.生猪定点屠宰证								
<i>p</i> 11 . 5 :	· 3.动物防疫条件行	合格证			ana = - u novo	Depthy Isto			
供应证	街 4.型式检验报告				SRM 已收集审	核归档			
	5.对外贸易经营和	皆备案登记	表						
	6.海关报关单位沿	主册登记书	,						

	7.动物检疫合格证明	
	8.肉品品质合格证	
	9.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档
	10 人境货物检验检疫证明	
	11.海关进口货物报关单	
	12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
<b>中</b> 天倒历	2.出厂检测报告	WIND L以未甲仅归臼

		<del>术</del> 叫	また人口					
		类别	速冻食品					
	规格 330g/包					-		
		产地	合肥					
		保质期	90 天				150	
基本信息	奥尔 良翅 中	储存方式	≤-18°C				was our manufation 13	
	T	执行标准	SB/T 10379		物料编码	lj.	1200002501	
		使用区域	全国		用途		餐厅☑	零售□
		过敏原			添加防腐	剂		
		配料	鸡翅中、奥尔	 良腌料、	水		A 1//	
		百佑佳食品	品贸易 (上海) ^{&gt;}	有限公司	ī			
	鸡翅	北京泓睿国	国际贸易有限公司	司				
原料	中	金百顺食品		有限公司	ij			
来源	奥尔 良腌 料	青岛日辰食	(品股份有限公	司		YP.		
	11		New York	0.121.0.1	品工艺流	*		
工艺流程			配料	原料肉 拆包 解 分切 调配 滚操 包装 金检*		长键控制点		
配送要求	F型冷链配送餐厅							
			检测	项目				
项目		要求						法

外观	具有产品应有的色泽		SB/	Т 10379			
气味	具有产品应有的气味, 无 良气味	其他不	SB/	Т 10379			
状态	具有产品应有的状态, 无	霉变	SB/	Т 10379	在正常光线下用	目测和鼻嗅	
滋味	具有产品应有的滋味, 无 良滋味	其他不	SB/	Т 10379			
杂质	无肉眼可见其他杂质		SB/	Т 10379			
理化指标	符合 GB19295 的要求						
污染物	符合 GB2762 的规定						
兽药残留	符合国家规定和公告						
食品添加 剂	符合 GB2760 的规定	_ \ \/ \/ \				<b>&gt;</b>	
		检测	指标				
	项目	限值		执行标准	检测方法	检测频率	
过氧化值	(以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	5	GB19295	GB 5009.227	每批	
铅 (以 pb	计) (mg/kg)	≤0.3	4	GB 2762	GB 5009.268	每半年	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		≤1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年	
胭脂红 (g/kg)		不得使	用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年	
诱惑红 (g/kg)		不得使	用	GB 2760	GB 5009.35	每半年	
氯霉素 (ug	不得检	:出	整顿办函 〔2011〕1	GB/T 22338	每半年		

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

号

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证							
X/7.	1.营业执照/生产许可证						
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档					
供应商	3 型式检验报告						
	4.动物检疫合格证明	   WMS 已收集审核归档					
	5.出厂检测报告	WMS L 収集甲核归旧					
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档					
<b>下</b> 大	2.出厂检测报告	WIND LI以来中似归行					

		类别	速冻食品		1			
		规格	430g/包					
		产地	合肥					
		保质期	90 天					
基本信息	奥尔良翅 根	储存方式	≤-18°C		The state of the s			
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002502			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑   零售□			
		过敏原		添加防腐剂				
		配料	鸡翅根、奥尔	良腌料、水	\ \\//\/			
		蚌埠大成食	食品有限公司					
		北票市宏发	文食品有限公司					
		朝阳宏发食	食品有限公司	- ( ( )				
		福建圣农发	文展股份有限公司	司	>			
原料	鸡翅根	玖兴农牧	(涞源) 有限公司	司				
来源		漯河万中禽	會业加工有限公司	司				
		青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司						
		徐州润客食	食品有限公司					
		正大食品	(宿迁) 有限公司	ī				
	奥尔良腌料	青岛日辰食	食品股份有限公司	<b>1</b>				
正艺 流程								
配送要求	F型冷链配送餐厅							
			检测项目					
项目		要求	执行	示准	检验方法			

外观	具有产	品应有的色泽		SB/T	10379				
气味	具有产 良气味	品应有的气味, 无,	的气味, 无其他不		Γ 10379				
状态	具有产	品应有的状态,无	霉变	SB/T	10379	在正	E常光线下用目测	和鼻嗅	
滋味	具有产 良滋味	品应有的滋味, 无,	其他不	SB/T	10379				
杂质	无肉眼	可见其他杂质		SB/T	10379				
理化指标	符合 G	B19295 的要求							
污染物	符合 G	B2762 的规定							
兽药残留	符合国	家规定和公告							
食品添加 剂	符合G	B2760 的规定					\Y/		
	检测指标								
项目			限	值 执行标准		<b>示准</b>	检测方法	检测频率	
过氧化值	(以脂肪)	†) (g/100g)	≤0.	25	GB19295		GB 5009.227	每批	
铅 (以 pb	计) (m	g/kg)	≤0	.3	GB 2762		GB 5009.268	每半年	
铬 (以Cr	计) (m	g/kg)	≤1	.0	GB 2762		GB 5009.123	每半年	
胭脂红 (g/	/kg)		不得	使用	GB 2760		GB/T 9695.6	每半年	
诱惑红(g	/kg)		不得	使用	GB 276	50	GB 5009.35	每半年	
氯霉素 (ug/kg)			不得	检出	整顿力 〔2011 号		GB/T 22338	每半年	
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 2、所有产品执行标准按最新版执行									
	索票索证								
1.营业执照/生产许可证 2.动物防疫条件合格证 供应商 3型式检验报告				SRM 已收集审核归		核归档			
	N/江川 ラエバルがり 17 12 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17								

313131 III						
X/7.	1.营业执照/生产许可证					
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3型式检验报告					
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档				
	5.出厂检测报告	WMS L权条甲核归饲				
中央厨房	1.型式检验报告 WMS 已收集审核归					
十大 例 历	2.出厂检测报告	WMS L权来甲核归归				

		水山山	**************************************					
		类别	速冻食品					
		规格	400g/包					
		产地	合肥					
		保质期	90 天					
基本信息	   调理   肉片	储存方式	≤-18°C					
IHW	PUTI	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002507			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑  零售□			
		过敏原	$\square$	添加防腐剂				
		配料	猪肉、水、大豆油、 调节抗氧化剂	味精、鸡精、酉	酿造酱油、食盐、复配酸度			
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公	司				
		北京泓睿国	国际贸易有限公司					
	猪肉	金百顺食品	品贸易 (上海) 有限公	司				
		上海商润食	闰食品有限公司					
		牧原肉食品	食品有限公司					
	食盐	合肥市肥西	西盐业有限公司	7,				
原料	大豆	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽	分公司				
来源	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司					
	n十 小丰	合肥市肥西	西盐业有限公司					
	味精	河南莲花食	食贸有限公司					
	-16 Vet:	合肥百高商	新贸有限公司 (联合利 ²	华)				
	鸡精	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)					
	酿造酱油	李锦记(中	李锦记(中国)销售有限公司上海分公司					
	四加		速冻调制生制	品工艺流程	图			
			原料肉					
工艺流程			据包	标*为关键:	控制点			

配送要求								
	I		检	测项目	I			
项目		要求		执行	标准		检验方法	ż
外观	具有产	品应有的色泽		SB/T	10379			
气味	具有产 良气味	品应有的气味, 无灵	其他不	SB/T	10379			
状态	具有产	品应有的状态,无	霉变	SB/T	10379	在正	常光线下用目测	和鼻嗅
滋味	具有产 良滋味	品应有的滋味, 无。	其他不	SB/T	10379			
杂质	无肉眼	可见其他杂质		SB/T	10379			
理化指标	符合 G	B19295 的要求				•	\ \\/	
污染物	符合 G	B2762 的规定						
兽药残留	符合国	家规定和公告					XV	
			检	测指板	Ŕ		7-7	
	项目	1	限化	值	执行标	示准	检测方法	检测频率
过氧化值	(以脂肪)	†) (g/100g)	≤0	25	GB19295		GB 5009.227	每批
铅 (以 pb	计) (m	g/kg)	≤0	.3	GB 2762		GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr	计) (m	g/kg)	≤1	.0	GB 2762		GB 5009.123	每半年
胭脂红 (g/	/kg)		不得	使用	使用 GB 2760		GB/T 9695.6	每半年
诱惑红(g/	/kg)		不得	使用 GB 2760		GB 5009.35	每半年	
氯霉素 (u	g/kg)		整顿办题 不得检出 [2011] 号		1) 1	GB/T 22338	每半年	
		品原料或添加食品汤 准按最新版执行	和剂以	外的化	学物质	和其何	也可能危害人体健	據的物质
			索	票索证	Ē		,	
1.营业执照/生产设 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合 4.型式检验报告 5.对外贸易经营者 6.海关报关单位注		E 合格证 音备案登记表				SRM 已收集审	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
供应商 6.海关报关单位注册登记书 7.动物检疫合格证明 8.肉品品质合格证 9.非洲猪瘟报告 10 人境货物检验检疫证明							WMS 已收集审	核归档

	12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	   WMS 已收集审核归档
十 大	2.出厂检测报告	WMS L収集单核归档



		사 다리	7+7+ V L				
		类别	速冻食品		ASSESSED TO THE		
		规格	350g/包				
		产地	合肥				
		保质期	90 天				
基本信息	調理 肉丝	储存方式	≤-18°C				
IHVE		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002514		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑  零售□		
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂			
		配料	猪肉、水、大豆油、 配酸度调节抗氧化剂	食盐、味精、双	鸣精调味料、酿造酱油、复		
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公	司			
		北京泓睿国	国际贸易有限公司				
	猪肉	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司					
		上海商润食品有限公司					
		牧原肉食品有限公司					
	食盐	合肥市肥西盐业有限公司					
原料	大豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
来源	油	中粮粮油工业(巢湖)有限公司					
	n士: 业主	合肥市肥西盐业有限公司					
	味精	河南莲花食贸有限公司					
	a的 Viii	合肥百高商	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)				
	鸡精 合肥丽虎食品有限公司 (大桥)						
	酸造酱油	李锦记(中国)销售有限公司上海分公司					
		速冻调制生制品工艺流程图					
工艺流程		原味中の ・					
配送 要求	F型冷链配送餐厅						

		检	测项	目				
项目	要求		执行标准			检验方法	去	
外观	具有产品应有的色泽		SB/	T 10379				
气味	具有产品应有的气味, 无其他不 良气味		SB/T 10379					
状态	具有产品应有的状态, 无	霉变	SB/	T 10379	在近	正常光线下用目测	削和鼻嗅	
滋味	選味 具有产品应有的滋味, 无其 良滋味		SB/T 10379					
杂质	无肉眼可见其他杂质			T 10379				
理化指标	标 符合 GB19295 的要求						,	
污染物	7 符合 GB2762 的规定							
兽药残留 符合国家规定和公告					$\triangle$			
		检	测指	 际		XX		
	项目	限化	值 执行标		准	检测方法	检测频率	
过氧化值	(以脂肪计) (g/100g)	≤0.2	25	GB19295		GB 5009.227	每批	
铅 (以 pb	计) (mg/kg)	≤0.	3 GB 2762		52	GB 5009.268	每半年	
铬 (以 Cr	计) (mg/kg)	≤1.0		GB 2762		GB 5009.123	每半年	
胭脂红 (g	/kg)	不得值	吏用	GB 2760	)	GB/T 9695.6	每半年	
诱惑红(g/kg)		不得使用		GB 2760		GB 5009.35	每半年	
氯霉素 (ug/kg)		不得检出		整顿办函 〔2011〕1 号		GB/T 22338	每半年	

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证					
	1.营业执照/生产许可证				
	2.生猪定点屠宰证				
	3.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档			
	4.型式检验报告	SIGN LIXX T IS A LI			
供应商	5.对外贸易经营者备案登记表				
	6.海关报关单位注册登记书				
	7.动物检疫合格证明				
	8.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档			
	9.非洲猪瘟报告				

	10 入境货物检验检疫证明	
	11.海关进口货物报关单	
	12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
17天圆历	2.出厂检测报告	WIMOL收来中仅归归

		类别	速冻食品				
		规格	700g/包				
		产地	合肥		(4)		
		保质期	90 天				
基本信息	调理 牛肉	储存方式	≤-18°C				
IH 157	片	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002540		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑  零售□		
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	牛肉、水、植物油、酿造酱油、鸡蛋液、蚝油、鸡精调味料、 味精、食盐、白胡椒、复配酸度调节抗氧化剂、二锅头白酒				
		北京泓睿国际贸易有限公司					
	牛肉	江苏恒古国际贸易有限公司					
		江苏紫荆华美实业有限公司					
	食盐	合肥市肥西盐业有限公司					
	植物	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽	分公司			
	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司				
	鸡蛋	利辛老乡鸡养殖有限公司					
原料 来源		寿县老乡鸡家禽养殖有限公司					
不你	味精	合肥市肥西盐业有限公司					
		河南莲花食贸有限公司					
	鸡精	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)					
		合肥丽虎食品有限公司 (大桥)					
	蚝油		中国)销售有限公司上海	海分公司			
	而)生	佛山市海引	氏调味食品有限公司 ————————————————————————————————————				
	融造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上海	海分公司			



- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

2 ( // G ) HEDVII WIEDS AX WIND VIII .						
	索票索证					
	1.营业执照/生产许可证 2.型式检验报告					
	3.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档				
供应商	4.海关报关单位注册登记书					
	5.人境货物检验检疫证明					
	6.海关进口货物报关单	WMS 已收集审核归档				
	7.出厂检测报告					
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档				
17人國/月	2.出厂检测报告	WIND LIX来中仅归归				



~T H	D.		11 / 1 VP-		1.C. ( A= A1		
项目	要求		执行标准		检验方法		
色泽	具有产品应有的色泽, 无霉点	无黏液、	GB 2730				
气味	气味 具有产品应有的气味, 无异味、 无酸败味				样置于白瓷盘 泽和状态,闻		
状态	具有产品应用的组织性 常视力可见外来异物	生状, 无正	GB 2730				
理化指标	符合 GB 2730 的要求						
污染物	符合 GB2762 的规定						
食品添加 剂	符合 GB2760 的规定						
兽药残留 限量	符合国家有关规定和公告						
标签标识	标签标识 符合 GB7718 的规定						
检测指标							
	项目	限值	执行标准		检测方法	检测频率	
过氧化值	(以脂肪计) / (g/100g)	≤1.5	GB 2	GB 2730		每批	
铅 (以	Pb 计) (mg/kg)	≤0.3	GB 2	GB 2762		每半年	
总砷 (以	(AS 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762		GB 5009.11	每半年	
亚硝酸盐	k (以亚硝酸钠计) (mg/kg)	≤30	GB 2	GB 2760		每半年	
胭	脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2	2760	GB 5009.35	每半年	
苋	菜红 (g/kg)	不得检出	GB 2	2760	GB 5009.35	每半年	
诱惑红 (g/kg)		不得检出	GB 2	GB 2760		每半年	
氯霉素 (ug/kg)		不得检出		整顿办函 [2011] 1 号		每半年	
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 不得检			GB 2760		GB 5009.28	每半年	
山梨酸及其	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 不得检出 GB 2760 GB 5009.28 每半年					每半年	
·	备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。						

# 索票索证

	1.营业执照	
供应查	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档
供应商	3.型式检验报告	
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档

	5.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		* = 1	+ 4 T				
		类别	肉制品				
		规格	1.2kg/包				
		产地	合肥				
		保质期	60 天				
基本信息	香肠	储存方式	0-4℃				
		执行标准	GB 2730	物料编码	1200000082		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑  零售□		
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	猪肉、食用盐、天然	肠衣、白酒、白	日砂糖、味精		
		牧原肉食品	品有限公司				
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公司	司			
	猪肉	北京泓睿国	国际贸易有限公司	_<<			
E W		金百顺食品贸易 (上海) 有限公司					
原料 来源		上海商润食品有限公司					
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司					
	n土业主	合肥市肥西盐业有限公司					
	味精   河南莲花食贸有限公司						
工艺流程	K		内制品(腌醋	原料★  振包  洗涤  加整  加整  加整  加度  加度  加度  加度  加工  (参切)  大会  加工  (参切)  大会  加工  (参切)  大会  加工  (参切)  大会  (参切)  (参切)  大会  (参切)  (参切			
配送 要求	F型冷	链配送餐厅					
女小							

项目	要求		执行标准		检验方法	
色泽	具有产品应有的色 液、无霉点	泽,无黏	GB 2730			
气味	具有产品应有的气 味、无酸败味	味,无异	(iB 27/30)		式样置于白瓷盘中, 在自然光 2泽和状态,闻其气味	
状态	具有产品应用的组 无正常视力可见外		GB 2730			
理化指标	符合 GB 2730 的要	求				
污染物	符合 GB2762 的规	定				
食品添加剂	符合 GB2760 的规	定				
兽药残留限 量	符合国家有关规定	和公告			. 17	
标签标识	符合 GB7718 的规:	定				
		检	测指标			
	项目	限值	执行	执行标准		检测频率
过氧化值 (以	脂肪计) / (g/100g)	≤0.5	GB	GB 2730		每批
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)	≤0.3	GB	GB 2762		每半年
总砷 (以 A	S 计)(mg/kg)	≤0.5	GB 2762		GB 5009.11	每半年
	(以亚硝酸钠计) mg/kg)	≤30	GB 2760		GB 5009.33	每半年
胭脂	红 (g/kg)	不得检出	GB	GB 2760		每半年
苋菜:	红 (g/kg)	不得检出	GB	GB 2760		每半年
诱惑:	红 (g/kg)	不得检出	GB	GB 2760		每半年
氯霉素 (ug/kg)		不得检出		整顿办函 [2011] 1 号		每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		不得检出	GB 2760		GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾	益 (以山梨酸计)	不得检出	GB :	2760	GB 5009.28	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证				
/H- 1	1.营业执照/生产许可证			
供应商	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档		

	3.动物防疫条件合格证	
	4.型式检验报告	
	5.对外贸易经营者备案登记表	
	6.海关报关单位注册登记书	
	7.动物检疫合格证明	
	8.肉品品质合格证	
	9.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档
	10 入境货物检验检疫证明	
	11.海关进口货物报关单	.X/A
	12.出厂检测报告	_ T///>
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司协作审核问坐
中 大	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



配送 要求	型冷链配送餐厅							
检测项目								
项目	要求		执行标准		检验方法			
色泽	具有产品应有的色 黏液、无霉点	泽,无	GB 2730					
气味	具有产品应有的气 异味、无酸败味	味,无	GB 2730	下观察色泽和状态,闻其气味				
状态	具有产品应用的组 状,无正常视力可 异物		GB 2730			八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八八		
理化指标	符合 GB 2730 的要	求						
污染物	符合 GB2762 的规范	定			10.13			
食品添加剂	符合 GB2760 的规	定			KK-			
兽药残留限 量	符合国家有关规定	和公告		_{\\}				
标签标识	标签标识 符合 GB7718 的规定							
		格		821.				
	项目	限值	执行	执行标准		检测频率		
过氧化值 (以	脂肪计) / (g/100g)	≤1.5	GB	GB 2730		每批		
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)	≤0.3	GB	GB 2762		每半年		
总砷 (以 A	S 计) (mg/kg)	≤0.5	GB	GB 2762		每半年		
	以亚硝酸钠计) mg/kg)	≤30	GB	GB 2760		每半年		
胭脂红	江 (g/kg)	不得检出	Ц GB	2760	GB 5009.35	每半年		
苋菜织	(g/kg)	不得检片	出 GB	2760	GB 5009.35	每半年		
诱惑纪	I (g/kg)	不得检验	出 GB	2760	GB 5009.35	每半年		
氯霉素 (ug/kg)		不得检验	#	[2011] 1 号	GB/T 22338	每半年		
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		不得检片	Ц GB	2760	GB 5009.28	每半年		
山梨酸及其钾	盐 (以山梨酸计)	不得检验	出 GB	2760	GB 5009.28	每半年		
备注:								

^{1、}禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行	标准按最新版执行。					
	索票索证					
	1.营业执照/生产许可证					
	2.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档				
	3.海关报关单位注册登记书					
供应商	4.人境货物检验检疫证明					
	5.海关进口货物报关单	WMC司收集字校归坐				
	6.型式检验报告	WMS 已收集审核归档				
	7.出厂检测报告					
	1.型式检验报告	WWC司协作审校归业				
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	肉制品				鸡油
		规格	1.5kg/包			NA TONE OF THE SECOND S	21134110403446
		产地	合肥			データーので 企会長年 当上で 変列学家・美規が定分区をデー よりは、主義者 よかなか、影響、参考支援・集会内	
		保质期	20 天			# 1 1 155 1 1573 15 - 1 - 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	\$44.74 S44.74
基本信息	成鸡 油	储存方式	0-4℃冷藏	0-4℃冷藏		100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100   100	
		执行标准	GB 2730	物	料编码	120000250	3
		使用区域	全国	用法	途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添	加防腐剂		
		配料	鸡油、食用	盐			
	चार्च अने	蚌埠大成食	品有限公司			NOL	
原料	鸡油	朝阳宏发食	(品有限公司			X	
来源	食用盐	合肥市肥西	百盐业有限公	司			
					原料★ 拆包 大洗涤		
工艺 流程			辅料	拆包 — 配料	→ 加工 (修切) → 投料 → 加工 (混或 ★ 加工 (分) → 金检 ★ 体		
流程	F型冷	链配送餐厅	辅料	拆包 —— 配料	(修整和 分切) → 投料 加工匀版 制或以 が加工 (分) → 金检★		
流程	F型冷	链配送餐厅		拆包 配料	(修整和 分切) → 投料 加工匀版 制或以 が加工 (分) → 金检★		
流程	F 型冷*	链配送餐厅要求			(修整和 分切) → 投料 加工匀版 制或以 が加工 (分) → 金检★		ŧ.

	黏液、无霉点			下观察色	泽和状态, [	<b>  東  東  大  大  大  大  大  </b>
气味	具有产品应有的气 异味、无酸败味	味,无	GB 2730			
状态	具有产品应用的组织 状,无正常视力可 异物		GB 2730			
理化指标	符合 GB 2730 的要	求				
污染物	符合 GB2762 的规范	定				
食品添加剂	符合 GB2760 的规定					
兽药残留限 量	符合国家有关规定	和公告			. X	
标签标识	符合 GB7718 的规范	定				
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>		KA T	
	项目	限值	执行	标准	检测方法	检测频率
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g) ≤1.5 GB 2730 GB 5009.227 每才					每批	
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)			GB	2762	GB 5009.268	每半年

胭脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
苋菜红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
诱惑红(g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

GB 2762

GB 2760

≤0.5

≤30

GB

5009.11

GB

5009.33

每半年

每半年

#### 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

总砷 (以 AS 计) (mg/kg)

亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)

(mg/kg)

	索票索证					
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档				
<del>次</del> 应向	2.动物防疫条件合格证	SKW L収条甲仅归归				

	3.型式检验报告	
	4.动物检疫合格证明	WMC司收集字校归业
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	粮食加工品			子 按			
		规格	2.2kg/包			The state of the s			
		产地	合肥			の事を、一般のの理解を では、一般のではない。 は、これでは、ないでは、ないでは、 ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、			
		保质期	6天		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
基本	手擀	储存方式	冷藏 0-4℃						
信息	面	执行标准	Q/LXJ0001S		物料编	超 1200000033			
		使用区域	全国		用途	餐厅☑   零售□			
		过敏原	$\square$		添加防	i腐剂 □			
		配料	小麦粉、水、	玉米淀粉	分、复酢	R稳定剂、食用盐、碳酸钠			
原料	小麦 粉	中粮面业	(海宁) 有限公	司		NXXX			
来源	食用盐	合肥市肥西	西盐业有限公司	]	7-				
工艺流程		生湿面制品工艺流程图         原料★       拆包         拆包       力面         压面       成型         内包装       金属检测         →       外包装         装筐       →         储存							
配送	F型冷	链配送餐厅							
要求			.E.A. '	Navi - 도쿄					
			<u>检</u>	测项目	<b>→</b> v.D.				
项目		要求		执行机		检验方法			
色泽 气味和滋		均匀一致,	无异色 未以及其他异	Q/LXJ0	0001S	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中,在自然光下,用目视法、鼻			
味	味	ル政ツ、母り	小小八八八巴开	Q/LXJ(	0001S	嗅法、口尝法 (需要时熟化) 检			
口感	煮熟后	口感不粘,	不牙碜, 柔软	Q/LXJ0	0001S	<b>一</b> 查。			

	爽口		
杂质	无肉眼可见外来杂质	Q/LXJ0001S	
理化指标	符合 Q/LXJ0001S 的要求		
污染物	符合 Q/LXJ0001S 的要求		
真菌毒素 限量	符合 GB2761 的要求		
食品添加 剂	符合 2760 的要求		
标签标识	符合 GB7718 的要求		

限值	执行标准	检测方法	检测频率
≤38.0	Q/LXJ0001S	GB5009.3	批检
≤3.0	Q/LXJ0001S	GB5009.239	批检
≤0.04	Q/LXJ0001S	GB5009.34	每半年
≤90	Q/LXJ0001S	GB5009.182	每半年
≤0.15	Q/LXJ0001S	GB5009.12	每半年
不得使用	GB 2760	GB 5009.28	每半年
不得使用	GB 2760	GB 5009.28	每半年
不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
不得使用	GB 2760	GB 5009.121	每半年
≤5.0	GB2761	GB5009.22	每半年
	≤38.0 ≤3.0 ≤0.04 ≤90 ≤0.15 不得使用 不得使用 不得使用	≤38.0       Q/LXJ0001S         ≤3.0       Q/LXJ0001S         ≤0.04       Q/LXJ0001S         ≤90       Q/LXJ0001S         ≤0.15       Q/LXJ0001S         不得使用       GB 2760         不得使用       GB 2760         不得使用       GB 2760         不得使用       GB 2760	≤38.0       Q/LXJ0001S       GB5009.3         ≤3.0       Q/LXJ0001S       GB5009.239         ≤0.04       Q/LXJ0001S       GB5009.34         ≤90       Q/LXJ0001S       GB5009.182         ≤0.15       Q/LXJ0001S       GB5009.12         不得使用       GB 2760       GB 5009.28         不得使用       GB 2760       GB 5009.35         不得使用       GB 2760       GB 5009.121

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

# 索票索证

71/	1.营业执照		
供应支	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告	WAG司收集定款归业	
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

			速冻食品			Description of the	
			40 个/包		MARIE		
		 产地	合肥				
		保质期	90 天		1	1/AL	
基本		储存方式	冷冻≤-18℃				
信息	煎饺	执行标准	SB/T10412	物料编码	1200002284		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原	$\square$	添加防腐剂			
	配料 食用猪油油、玉米		食用猪油、复 油、玉米淀粉	是粉、水、圆包菜、猪肉、鸡肉、食品添加剂、京葱、 引猪油、复配乳化剂、食用盐、生姜、白糖、酿造酱 玉米淀粉、味精、葱油料(大豆油、香葱、洋葱)、 青调味料、原浆料酒、倍增粉、猪骨汤粉			
	小麦粉	益海嘉里食	品营销有限公司	可安徽分公司			
		河南双汇投资发展股份有限公司					
	猪肉	牧原肉食品有限公司					
		山东千喜鹤食品有限公司					
		北京二商大红门五肉联食品有限公司					
	圆包菜	合肥韵绿农副产品有限公司					
	鸡肉	玖兴农牧 (涞源) 有限公司					
	MIN	正大食品(宿迁)有限公司					
	京葱	合肥韵绿农	副产品有限公司	ij			
压 <b>心</b>	猪油	河南双汇投资发展股份有限公司					
原料 来源	ЭНТЩ	牧原肉食品有限公司					
714041	食用盐	合肥市肥西	盐业有限公司				
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司					
	工安	砚山晨鑫种植农民专业合作社					
	酿造酱油	查酱油 李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司					
			合肥市肥西盐业有限公司				
		河南莲花食贸有限公司					
	   大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
	,	中粮粮油工业(巢湖)有限公司					
	鸡精调味	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)					
	料	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)					



甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB2760	GB 5009.97	每半年
柠檬黄 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
日落黄 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
水分 (g/100g)	≤70	SB/T10412	GB 5009.3	每半年
蛋白质 (g/100g)	≥2.5	SB/T10412	GB 5009.5	每半年
脂肪 (g/100g)	≤18	SB/T10412	GB 5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	索票索证	
	1.营业执照/生产许可证	
	2.生猪定点屠宰证	CDM 司收集定按归挫
	3.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档
	4.型式检验报告	
供应商	5.动物检疫合格证明	
v	6.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档
	7.非洲猪瘟报告	
111	8.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
	2.出厂检测报告	

		类别	速冻食品				
		规格	1.25kg/包		定处 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		
		产地	1.23kg/ 区 合肥		1500時,方得這一時時間,這樣也不分樣的所(三年上月 個表際,是你做本演出,但有一个日本時 個表際,是你做本演出,生到近一年期本。一月天) 月月		
		保质期	90 天		建設。 第190天 章、星節差更有度最有度級 每20年表面標準以及111至401640至605		
基本	<i>b</i> ⊟ <i>b</i> sis	储存方式	冷冻≤-18℃		「		
信息	馄饨	执行标准	SB/T10412 物料编码		1200002537		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑   零售□		
		过敏原	$\square$	添加防腐剂			
		配料	小麦粉、猪肉、水、醋酸酯淀粉、清酱汁、玉米淀粉、汤调味料、复配冷冻米面制品乳化增稠剂、白砂糖、味 复配水分保持剂、酵母复合调味料				
	小麦 粉	益海嘉里食	t品营销有限公司安	安徽分公司			
		北京二商大红门五肉联食品有限公司					
原料 来源	猪肉	猪肉  河南双汇投资发展股份有限公司					
<i>↑</i> ~ <i>\</i> \\$\\$		牧原肉食品有限公司					
	味精	合肥市肥西盐业有限公司 青					
	河南莲花食贸有限公司						
工艺流程	速冻面米制品工艺流程图  (内类原料						
配送 要求	F型冷链配送餐厅						
			检测项目				

项目	要求			执行	示准	检验	脸方法
组织形态	外形完整, 具有该产品应有的形态, 不破损, 表面不结霜, 组织结构均匀			SB/T1	0412		
色泽	具有该产品应	立有的色泽		SB/T1	0412		否结霜,并用
滋味气味	具有该品种应 有异味	立有的滋味和气	味,不得	SB/T1	0412	刀切开后观察组织结 构,按包装食用方法进	
杂质	外表及内部均	匀无肉眼可见杂.	质	SB/T1	0412	75	
微生物	应符合 GB19	0295 的规定					
理化指标	符合 SB/T10	412 的要求					
食品添加剂	应符合 GB27	760 的规定					
污染物	符合 GB2762	2 的规定					
项	目	限值	执行标准		检测方法		检测频率
菌落总数(CFU	J/g)	/	GB19295		GB4789.2		每批
大肠菌群(CFU/g)		/	GB19	9295	GE	34789.3	每批
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)		≤0.25	GB19	9295	GB :	5009.227	每半年
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		≤0.5	GB 2762		GB	5009.12	每半年
糖精钠 (以糖	精计) (g/kg)	不得检出	GB2	760	GB	5009.28	每半年
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸 计) (g/kg)		≤0.65	GB2760		GB	5009.97	每半年
柠檬黄 (g/kg)		不得检出	GB2760		GB 5009.35		每半年
日落黄 (g/kg)		不得检出	GB2760		GB 5009.35		每半年
水分 (g/100g)		≤70	SB/T10412		GB	5009.3	每半年
蛋白质 (g/100g) ≥2.5		≥2.5	SB/T10412		GB	5009.5	每半年
脂肪 (g/100g)		≤18	SB/T10412		GB	5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) (g/kg)		不得检出	GB 2760		GB	5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸		不得检出	GB 2	2760	GB	5009.28	每半年

计) (g/kg)

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

GB 2760

GB 5009.28

每半年

不得检出

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证				
	1.营业执照、生产许可证			
供应商	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档		
	3.动物防疫条件合格证			

	4.型式检验报告	
	5.对外贸易经营者备案登记表	
	6.海关报关单位注册登记书	
	7.动物检疫合格证明	
	8.肉品品质合格证	
	9.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档
	10.入境货物检验检疫证明	
	11.海关进口货物报关单	
	12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档
1 / 1/1/1/1	2.出厂检测报告	WIND L次从中 区外门

		类别	速冻食品		Was de				
		规格	100 个/包		1.6 and 1.6 an				
基本		产地	也合肥						
		保质期	90 天		在一个时间的	ARTHUR A			
	小笼	储存方式	冷冻≤-18℃			V. D. S. C. DENOT.			
信息	包	执行标准	SB/T10412	物料编码	1200000039				
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原	$\square$	添加防腐剂					
		配料	小麦粉、猪皮冻、猪肉、水、香葱、白砂糖、醋酸酯淀粉 生姜 马铃薯淀粉 味精 鸡精调味料 酿造酱油 食						
	小麦 粉	益海嘉里食	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司						
		北京二商大红门五肉联食品有限公司							
	猪肉	河南双汇投资发展股份有限公司							
		牧原肉食品有限公司							
	香葱	合肥疏秋农副产品有限公司							
		合肥韵绿农副产品有限公司							
原料	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社							
来源	酿造	合肥韵绿农副产品有限公司							
	酱油	李锦记 (中	国)销售有限公司	]上海分公司					
	鸡精	合肥百高商	<b></b>	合利华)					
	调味料	合肥丽虎食	(	F)					
<b>*</b>		合肥百高商	有贸有限公司 (联合	合利华)					
	鸡粉	合肥丽虎食	(	۴)					
	食用 盐	合肥市肥西	百盐业有限公司						



(g/100g)				
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	每半年
糖精钠 (以糖精计) (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸 计) (g/kg)	≤0.65	GB2760	GB 5009.97	每半年
柠檬黄 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
日落黄 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
水分 (g/100g)	≤70	SB/T10412	GB 5009.3	每半年
蛋白质 (g/100g)	≥2.5	SB/T10412	GB 5009.5	每半年
脂肪 (g/100g)	≤18	SB/T10412	GB 5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸 计) (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证					
	1.营业执照/生产许可证				
	2.生猪定点屠宰证	CDM 可收集党经内部			
	3.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档			
供应支	4.型式检验报告				
供应商	5.动物检疫合格证明				
	6.肉品品质合格证				
	7.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档			
<i>&gt;</i> //>	8.出厂检测报告				
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档			
1 / \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	2.出厂检测报告	WWIGLICK来甲核归归			

#### 2 热加工半成品

央厨生产的热加工半成品合计 40 个,其中速冻食品 20 个,调味品 12 个,动物油脂 4 个,肉制品 2 个,蛋制品 2 个。此类产品在餐厅不需要清洗,需餐厅进行现场烹饪后方可食用。

央厨生产的动物油脂为炼制牛油、炼制猪油以及两款炼制鸡油,为保证食品安全,央厨加大炼制过程中温度的监督检测频次,防止酸价、过氧化值超标,同时每批产品生产后会对酸价、过氧化值进行检测,合格后方可出厂。

央厨蛋制品有两款,分别为蛋皮和茶叶蛋,2024年截止到3月底所用鸡蛋均为老乡鸡自有养殖基地自产,且产出后48小时内运送至央厨。蛋皮品质对温度比较敏感,低温杀菌后保质期仅10天(0-4℃),2024年截止到3月底共检测蛋皮84批次,结果均合格,第二、三季度将加大蛋皮微生物监控力度。茶叶蛋目前低温卤煮后直接冷却、包装,保质期7天(0-4℃)。

		类别	肉制品							
		规格	1.3kg/包		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH					
		产地	合肥							
		保质期	15 天		3 300					
基本	香辣鸡杂	储存方 式	0-4°C							
信息	(熬制)	执行标 准	GB 2726	物料编码	1200002574					
	**	使用区域	全国	用途	餐厅──					
		过敏原	$\square$	添加防腐剂						
		配料		食用猪油、火锅底料、蚕豆 味料、食用盐、食醋、料酒、						
		HOTT	白胡椒粉	A STATE OF THE STA						
		蚌埠大成	食品有限公司							
	鸡肝	玖兴农牧 (涞源) 有限公司								
		正大食品	正大食品(宿迁)有限公司							
原料来源		蚌埠大成	蚌埠大成食品有限公司							
/\~\\\\\	鸡心	玖兴农牧	(涞源) 有限公司							
		正大食品	(宿迁) 有限公司							
	鸡肫	蚌埠大成	食品有限公司							

	北票市宏发食品有限公司
	朝阳宏发食品有限公司
	大成食品 (河北) 有限公司
	福建圣农发展股份有限公司
	阜新双汇禽业有限公司
	江苏益客食品集团股份有限公司
	喀左宏发食品有限公司
	漯河万中禽业加工有限公司
	西华双汇禽业有限公司
	徐州润客食品有限公司
	正大卜蜂食品(湖北)有限公司
	正大食品(宿迁)有限公司
鸡米	
调明料	
	砚山晨鑫种植农民专业合作社
生	合肥韵绿农副产品有限公司
食品	
大豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司
油	中粮粮油工业(巢湖)有限公司
. ,	重庆周君记火锅食品有限公司
火铁	
72071	四川家佳百味食品有限公司
蚕豆酱	- 1 安庆市胡玉玉赐清食品有限责任公司
- 茶	合肥书韵农产品销售有限公司
<b>办</b>	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社
味料	合肥市肥西盐业有限公司
**/\^1	河南莲花食贸有限公司
香蕉	合肥疏秋农副产品有限公司
首名	合肥韵绿农副产品有限公司
干组	T 砚山晨鑫种植农民专业合作社
椒	云南疆立食品有限公司



项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率	
菌落总数 (CFU/g)	n	c	m	M	GB 2726	GB 4789.2	毎批	
困俗心奴(CFU/g)	5	2	104	105	GB 2720	GD 4789.2	<del>7.7.</del> 1/II	
菌大肠菌群 (CFU/g)	n	с	m	M	GB 2726	GB 4789.3	   毎批	
四八加四种 (CI O/g)	5	2	10	102	GB 2720	GD 4767.3	1-3-1M	
铅(以pb 计)(mg/kg)		≤(	).5		GB 2762	GB 5009.12	每半年	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		≤1	0.1		GB 2762	GB 5009.123	每半年	
镉 (以Cd 计) (mg/kg)		≤1	0.1		GB 2762	GB 5009.15	每半年	
N-二甲基亚硝胺 ( μg/kg)		≤3	3.0		GB 2762	GB 5009.26	每半年	
亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) (mg/kg)		≤.	30		GB 2760	GB 5009.33	每半年	
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸 计) (g/kg)		不得	使用		GB 2760	GB 5009.28	每半年	
山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计) (g/kg)	≤0.075				GB 2760	GB 5009.28	每半年	
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢 乙酸计) (g/kg)	≤0.5				GB 2760	GB5009.121	每半年	
纳他霉素 (mg/kg)		<	10		GB 2760	GB5009.286	每半年	
糖精钠(以糖精计) (g/kg)		不得	使用		GB 2760	GB 5009.28	每半年	
胭脂红 (g/kg)		不得	使用		GB 2760	GB/T 9695.6	每半年	
氯霉素 (μg/kg)	不得检出			<b>Y</b>	整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年	
酸性橙 II (mg/kg)		不得	检出		食品整治 办[2008] 3 号	SN/T 3536	每半年	
.1. '//	n	c	m	M	GB			
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	5	1	10 0	10 00	29921	GB 4789.10	每半年	
<b>》小门正去</b>	n c		m	M	GB	CD 4700 4	<b>后业左</b>	
沙门氏菌	5	0	0	-	29921	GB 4789.4	每半年	
分子如 脚 i	n	с	m	M	GB	CD 4700 20	<b>岩</b> 业左	
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	29921	GB 4789.30	每半年	

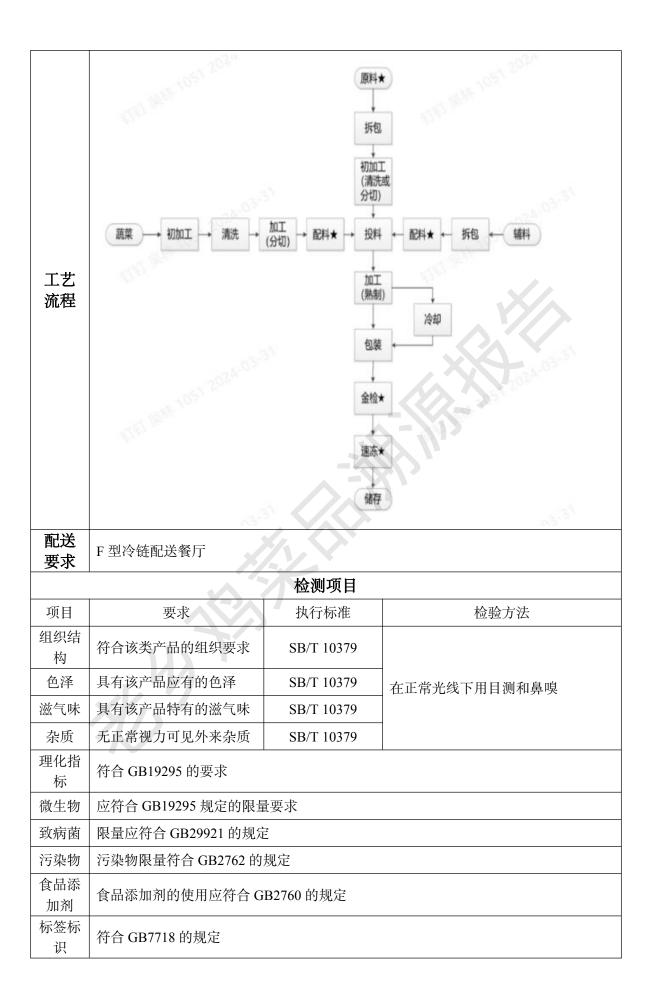
- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

# 索票索证

供应商 1.营业执照、生产许可证 SRM 已收集审核归档

	2.动物防疫条件合格证 3.型式检测报告	
	1.出厂检测报告       2.         动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	速冻食品						
		规格	1.2kg/包	(3)					
		产地	合肥						
		保质期	90 天		建力				
基本	卤肥	储存方式	≤-18°C						
信息	肠	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001261				
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂					
		配料	猪肥肠、大豆油、原浆料酒、酿造酱油、京葱、蒜子、生姜、葱、蚝油、冰糖、干红椒、小茴香、胡椒粉、十三香、八角、花椒、罗汉果、桂皮、香叶、草果						
	猪肥 肠	牧原肉食品有限公司							
	大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司							
		中粮粮油工业(巢湖)有限公司							
	酿造 酱油	李锦记(中	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司						
	干红	砚山晨鑫种植农民专业合作社							
臣利	椒	云南疆立食品有限公司							
原料   来源	京葱	合肥疏秋农	又副产品有限公司						
	洋葱	合肥韵绿农	又副产品有限公司						
	蒜子	合肥书韵农	<b>文产品销售有限公司</b>						
	1)/1/1	邳州市天洋	羊蔬菜种植专业合作社						
	生姜	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社						
	工女	合肥韵绿农	又副产品有限公司						
	蚝油	佛山市海天	<b></b>						
	5七十日	李锦记 (中	中国)销售有限公司上海	分公司					



检测指标								
项目		限	值		执行标准	检测方法	检测频率	
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)		≤0	.25		GB 19295	GB 5009.227	每批	
菌落总数 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.2	每批	
大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批	
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		≤(	).5		GB 2762	GB 5009.268	每半年	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<b>≤</b> ]	1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年	
氯霉素 (ug/kg)	不得检出				整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年	
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年	
诱惑红 (g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年	
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年	
单核细胞增生李斯特氏菌	n 5	c 0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.30	每半年	
	n	С	m	М				
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	5	1	100	100	GB29921	GB 4789.10	每半年	
沙门氏菌	n 5	c 0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.4	每半年	

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

_ <del> </del>	_
727 HJ 727 11L	
索票索证	٠

AVAVAV III.						
供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	速冻食品			4			
		规格	450g/包		<b>与</b> 迹派				
		产地	合肥						
		保质期	90 天			<b>X</b>			
					4.				
基本	卤鸡	储存方式	≤-18°C						
信息	爪	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001648				
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原		添加防腐剂					
		## J61	鸡爪、新卤料、新卤油	、干红椒、食用	用盐、白酒、ノ	八角、山奈、			
		配料	桂皮、小茴香						
		蚌埠大成食品有限公司							
	鸡爪	北票市宏发食品有限公司							
		大成食品 (河北) 有限公司							
		福建圣农发展股份有限公司							
		玖兴农牧 (涞源) 有限公司							
		漯河万中禽业加工有限公司							
		徐州润客食品有限公司							
		正大食品 (宿迁) 有限公司							
原料	新卤	成都圣恩生物科技股份有限公司							
   来源	料	四川家佳百味食品有限公司							
71-041	/ //	四川新雅轩食品有限公司							
	新卤	成都圣恩生物科技股份有限公司							
	油	四川家佳百味食品有限公司							
	1四	四川新雅轩食品有限公司							
	干红	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社						
	椒	云南疆立食	<b>建品有限公司</b>						
	食用盐	合肥市肥西	<b>5</b> 盐业有限公司						



加剂	
标签标	符合 GB7718 的规定
识	(村台 GB//18 的)观定

# 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n c m M 5 1 100 1000	GB29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB29921	GB 4789.30	每半年

## 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

# 索票索证

	1.营业执照/生产许可		
7///	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档	
	5.出厂检测报告	WIMIS L 収集中核归信	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	
中 大	2.出厂检测报告	WMS L 収集中核归归	

	1	24. Ed	1+1+ A D						
		类别	速冻食品						
		规格	1.65kg/包						
		产地	合肥		A LA				
		保质期	90 天						
	香辣 牛肉 面配	储存方式	≤-18°C						
	餐料	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001653				
		使用区域	全国	用途	餐厅──零售□				
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂					
		配料	水、牛肉、菜籽油、牛 姜、香葱、辣椒粉、拉		酿造酱油、味精、洋葱、生 用盐				
		北京泓睿国	国际贸易有限公司						
	牛肉	江苏恒古国际贸易有限公司							
基本		江苏紫荆华美实业有限公司							
信息	菜籽	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司							
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	油	成都市新兴粮油有限公司							
	鸡精	合肥百高商	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)						
	调味 料	合肥丽虎食	ま品有限公司 (大桥)						
	融造 酱油	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司							
	11十.水主	合肥市肥西	<b>5盐业有限公司</b>						
	味精	河南莲花食贸有限公司							
	洋葱	合肥韵绿花	区副产品有限公司						
	14. 关	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社						
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司							
	香葱	合肥韵绿花	区副产品有限公司						
	辣椒粉	聚慧食品和	斗技 (重庆) 有限公司						
	食用盐	合肥市肥西	<b>5</b> 盐业有限公司						



标签标

识

符合 GB7718 的规定

检测指标							
项目		ß	艮值		执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)		<	0.25		GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		<	≤0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<	≤1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)		不行	导检出	I I	整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出			i i	GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)	不得检出			I I	GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出			! !	GB 2760	GB 5009.33	每半年
致泻大肠埃希氏菌	n 5	0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.6	每半年
沙门氏菌		0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n	C	m	M	GB29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	5 n 5	1 c 0	100 m 0	1000 M -	GB29921	GB 4789.30	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证							
	1.营业执照/生产许可						
////	2.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档					
	3.海关报关单位注册登记书	SKM L权某中核归信					
供应商	4.型式检验报告						
	5.货物检验检疫证明 6.						
	海关进口货物报关单	WMS 已收集审核归档					
	7.出厂检测报告						
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司收集审核归挫					
中 大	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

		类别	速冻食品						
		<del>久</del> 州		香菇鸡条面配餐料	1				
		.,	1.7kg/包	1日 1 日本					
		产地	合肥		100 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0				
		保质期	90 天		TO THE TANKS TO TH				
基本	香菇鸡杂	储存方式	≤-18°C	124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 - 124 -	1				
信息	面配	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001654				
	餐料	使用区域	全国	用途	餐厅──				
		过敏原	<b>V</b>	添加防腐剂					
		配料	水、鸡肝、鸡心、鸡油、鸡肫、鸡肾肠、鸡卵黄、生姜、香葱、鸡精调味料、原浆料酒(水、米线(大米、淀粉、水)、食用盐、红曲、焦糖色)、食用盐、八角						
		蚌埠大成食	食品有限公司						
	鸡肝	玖兴农牧	(涞源) 有限公司						
		正大食品	(宿迁) 有限公司						
	鸡心	玖兴农牧	(涞源) 有限公司	1					
iæ iki	/与化	正大食品	正大食品 (宿迁) 有限公司						
原料 来源	鸡精	合肥丽虎食	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)						
714020	调味 料	合肥百高商	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)						
	生姜	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社						
		合肥韵绿农	区副产品有限公司						
	食用盐	合肥市肥西	<b>西盐业有限公司</b>						



			检测	指标			
项目		限	值		执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)		≤0	.25		GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数 (cfu/g)		,	/		GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		≤(	).5		GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)		不得	检出		整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
柠檬黄 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 5009.35	每半年
日落黄 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
沙门风图	5	0	0	<b>)</b> -\	GB 29921	GD 4/09.4	每十十
	n	c	m	M			
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$		10 00	GB 29921	GB 4789.10	每半年	
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年
平仅细胞相工子别付以图	5	0	0	-	OD 29921	OD 4/09.30	— <del>中十十</del>

- 备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证							
	1.营业执照/生产许可						
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档					
供应商	3.型式检验报告						
	4.动物检疫合格证明	WMC司协作审核问抄					
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					
<b>山山區</b> 良	1.型式检验报告	WMC司协作审核问抄					
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

		类别	速冻食品		2 5	X 63				
		规格	750g/包	The state of the s	ALL					
		产地	合肥	And and the same of the same o						
		保质期	90 天		THE SECOND OF THE PARTY OF THE	THE STATE OF THE S				
基本信息		储存方式	≤-18°C							
IL S	) JUE	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001870					
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□				
		过敏原		添加防腐剂						
		配料	鸡腿、新卤料、新卤剂 桂皮、小茴香	由、干红椒、食	用盐、白酒、	八角、山奈、				
		蚌埠大成食	食品有限公司							
		北票市宏划	北票市宏发食品有限公司							
	鸡腿	朝阳宏发食品有限公司								
		大成食品 (河北) 有限公司								
		福建圣农发展股份有限公司								
		阜新双汇禽业有限公司								
		江苏益客食品集团股份有限公司								
		玖兴农牧 (涞源) 有限公司								
		喀左宏发食品有限公司								
		漯河万中禽业加工有限公司								
原料		西华双汇禽业有限公司								
<b>来源</b>		徐州润客食品有限公司								
		正大卜蜂食	食品 (湖北) 有限公司							
		正大食品	(宿迁) 有限公司							
Ť	新卤	成都圣恩生	上物科技股份有限公司							
	料	四川家佳百味食品有限公司								
		四川新雅轩食品有限公司								
	新卤	成都圣恩生	上物科技股份有限公司							
	油	四川家佳百	百味食品有限公司							
			干食品有限公司							
	干红		中植农民专业合作社							
	椒	云南疆立色	食品有限公司							



项目		ß	!值		执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25				GB19295	GB 5009.227	毎批
菌落总数 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		<u> </u>	0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<u>≤</u>	1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)		不得	检出		整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)		不得	检出		GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.4	每半年
少门风困	5	0	0	-	GB29921	GB 4/89.4	<del>                                      </del>
金黄色葡萄糖球菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.10	每半年
(CFU/g)	5	1	100	1000	GB29921	GB 4/89.10	<del>                                    </del>
单核细胞增生李斯特氏菌	n	С	m	M	GB29921	GB 4789.30	每半年
平仅细胞相工子别村以图	5	0	0		-UD29921	GD 4/07.30	<del>每十十</del>

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行 索

索	票索	~11F

	212121 E									
	1.营业执照/生产许可									
供应商	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档								
	3.型式检验报告									
///	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档								
	5.出厂检测报告	WMSL収集甲物归饲								
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档								
<b>下</b> 大冽历	2.出厂检测报告	WMSL拟苯甲物归饲								

		类别	<b>市</b> 広会只		5/						
			速冻食品		皮						
		规格	250g/包	TILL HERRAY I	A.J.						
		产地	合肥								
		保质期	90 天	ASSA SUSA							
基本信息	皮冻	储存方式	≤-18°C	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							
		执行标准	SB/T 10379	1200002063							
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□					
		过敏原		添加防腐剂							
		配料	水、鸡肉、胶原蛋白料	份、咸鸡油、同	<b>戊鸭爪、生姜、</b>	火葱					
		合肥立华著	畜禽有限公司		70.	5					
	鸡肉	合肥温氏家	合肥温氏家禽有限公司								
		合肥市道保家禽养殖专业合作社									
الحالما		江山温氏習	畜牧有限公司	0-11	7						
原料 来源		衢州温氏氰	<b>香牧有限公司</b>								
/I~WN	无为温氏家禽有限公司										
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社									
	工女	合肥韵绿农副产品有限公司									
	火葱 合肥韵绿农副产品有限公司										
工艺流程	蔬菜	→ <b>*</b> 777011 →	清洗 → 加工 → 配料★ →	原料★  拆包  初加工 (清洗或分切)  投料  加工 (熱制)  包装  金枪★  金枪★  体存	拆包 ◆ 辅料						
配送	F型冷	链配送餐厅									
要求											
			1947年								

项目	要	求			执行标准 检验方法					
组织结构	符合该类产品的	J组织要	要求		SB/T 10379					
色泽	具有该产品应有	<b>「</b> 的色泽	¥		SB/T 10379					
滋气味	具有该产品特有	<b>元味</b>		SB/T 10379 在正常光线下用目测和鼻嗅						
杂质	   无正常视力可见 	人外来為	杂质		SB/T 10379					
理化指标	符合 GB 19295	的要求								
微生物	应符合 GB1929	5 规定	的限量	要求						
致病菌	限量应符合 GB	29921	的规定				. (7)			
污染物	污染物限量符合	GB27	762 的麸	见定						
兽药残留 限量	兽药残留限量应	符合国	国家有意	关规定	和公告			,		
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定									
标签标识	只 符合 GB7718 的规定									
	检测指标									
	项目					执行标准	检测方法	检测频率		
	(以脂肪计) g/100g)	≤0.25				GB 19295	GB 5009.227	每批		
菌落总数	数 (CFU/g)					GB19295	GB 4789.2	每批		
大肠菌科	詳(CFU/g)					GB19295	GB 4789.3	每批		
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)		≤(	).5		GB 2762	GB 5009.268	每半年		
铬 (以Cr	计) (mg/kg)	,	≤1	0.1		GB 2762	GB 5009.123	每半年		
氯霉素	(ug/kg)		不得	检出		整顿办函 〔2011〕 号		每半年		
胭脂组	I (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 9695.6	每半年		
亚硝酸	法监 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 5009.33	每半年		
<b>全芸</b> 名	葡萄糖球菌	n	c	m	M					
1	制 倒 r r x k b c F U/g)	5	1	100	100	GB 29921	GB 4789.10	每半年		
.v.t.	27 古 世	n	с	m	M	GD 2002	CD 4500 4	た ツ ケ		
沙	门氏菌	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.4	每半年		
单核细胞均	曾生李斯特氏菌	n	С	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年		

			1		T		T		
	5	0	0	-					
备注:									
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质									
2、所有产品执行标准按最新版执行。									

	2、万円) 面顶石 7 小正 9 年								
	索票索证								
		1.营业执照/生产许可证							
	供应商	动物防疫条件合格证 SRM 已收集审核归							
		3型式检验报告							
		4.动物检疫合格证明	WARTER技口业						
		5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档						
	中央厨房	1.型式检验报告	WAG 司协传学校归挫						
		2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档						

		VI I			I						
		类别	速冻食品	鸡	25						
		规格	240g/包		en ar brain (k. *# )	大水、淀粉、水)、皮料 五、上					
		产地	合肥	THE EXPLOSION AND THE PROPERTY OF THE PROPERTY							
		保质期	90 天	THE PARTY OF THE P	* A * A * A * A * A * A * A * A * A * A						
基本信息	鸡丝	储存方式	≤-18°C								
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002124						
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□					
		过敏原		添加防腐剂							
		配料	鸡肉、原浆料酒		1						
		蚌埠大成食	<b>全</b> 品有限公司								
	鸡肉	玖兴农牧	玖兴农牧 (涞源) 有限公司								
اعلاضوا		正大食品(宿迁)有限公司									
原料 来源		徐州润客食	徐州润客食品有限公司								
/I~ W/I		福建圣农发	文展股份有限公司								
		朝阳宏发食	食品有限公司								
		北票市宏发	文食品有限公司								
工艺流程	蔬菜	和加工 →	清洗 → 加工 → 配料★	原料★  折包  初加洗切  投料  加熱  包装  金检★  ・ 体存	★ ・ 拆包 ・	辅料					
配送要求	F 型冷	链配送餐厅									

				检	测项目				
项目	要求				执行	示准		检验方法	
组织结构	符合该类产品的组织	号要:	求		SB,				
色泽	具有该产品应有的色	色泽			SB	SB/T 10379			
滋气味	具有该产品特有的滋气味				SB/ 103	/T	在正常光线下用目测和鼻嗅		
杂质	无正常视力可见外来	<b>天杂</b>	质		SB/ 103				
理化指标	符合 SB/T 10379 的	要求	Ċ						
微生物	应符合 GB19295 规划	定的	限量	量要求	:				
致病菌	限量应符合 GB2992	1 的	规划	宦					
污染物	污染物限量符合 GB	276	2 的	规定				XX	
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定								
标签标识 符合 GB7718 的规定									
检测指标									
	项目		限值			执行	<b></b>	检测方法	检测频率
过氧化值(	以脂肪计) (g/100g)			≤0.25	X	GB	19295	GB 5009.227	每批
菌落	总数 (cfu/g)					GB19295		GB 4789.2	每批
大肠	菌群 (cfu/g)		4	1		GB	19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 F	Pb it) (mg/kg)			≤0.3		GB	2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 (	Cr 计) (mg/kg)			≤1.0		GB	2762	GB 5009.123	每半年
氯霉	孝素 (ug/kg)	不得检出			出	(20	顶办函 011〕1 号	GB/T 22338	每半年
亚硝	酸盐 (g/kg)		不	得检	出	GB	2760	GB 5009.33	每半年
	沙门氏菌	n 5	c 0	m 0	M -	GB	29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄	萄糖球菌 (CFU/g)	n 5	c 1	m 100	M 1000	GB	29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞	包增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB	29921	GB 4789.30	每半年
里核细原	也增生学斯特氏图	5	0	0	-	GB	<i>2</i> 9921	GB 4/89.30	母干午

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

	<b>索票索证</b>	
	1.营业执照/生产许可	
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档
供应商	3.型式检验报告	
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档
	5.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



组织结构	符合该类产品的组织	只要求	SB/T 103	379				
色泽	具有该产品应有的包	色泽	SB/T 103	379	去工冶	光线下用目测和	· 自·n白	
滋气味	具有该产品特有的滋	弦气味	SB/T 103	界贤				
杂质	无正常视力可见外来	无正常视力可见外来杂质 SB/T 10379						
理化指标	符合 GB19295 的要求							
微生物	应符合 GB19295 规	定的限量	要求					
致病菌	限量应符合 GB2992	1 的规定						
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定							
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定							
标签标识	符合 GB7718 的规定							
			检测指标	Ŕ				
	项目	FI.	限值		标准	检测方法	检测频率	
过氧化值(	以脂肪计) (g/100g)	≤(	0.25	GB1	19295	GB 5009.227	每批	
菌落	总数 (cfu/g)		/	GB1	19295	GB 4789.2	每批	
大肠	菌群 (cfu/g)		/	GB1	19295	GB 4789.3	每批	
铅 (以1	Pb 计) (mg/kg)	<u> </u>	0.2	GB	2762	GB 5009.268	每半年	
铬 (以	Cr 计) (mg/kg)	不得	<b>异检</b> 出	GB	2762	GB 5009.123	每半年	
	脂红 (g/kg)	不得	<b>异检出</b>	GB	2760	GB 9695.6	每半年	
诱照	惑红 (g/kg)	不得	<b>异检出</b>	GB	2760	GB 5009.35	每半年	
1						l	i	

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

m

0

M

GB 29921

GB 4789.4

每半年

c

0

n

5

2、所有产品执行标准按最新版执行。

沙门氏菌

X///-	索票索证		
	1.营业执照		
/II	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS L収基甲核归臼	

		类别	速冻食品		虚废	3071				
		规格	1.08kg/包		W 0牙棚、林田 100 米	M (See SH)				
		产地	合肥		to the					
		保质期	90 天	CONTROL OF THE PARTY OF THE PAR	and a least					
基本信息	虎皮扣肉	储存方式	≤-18°C	Sea Harris						
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002181					
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□				
		过敏原	$\square$	添加防腐剂						
		配料	猪肉、麦芽糖、料酒	、京葱、生姜、	大豆油					
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公司	司						
		北京泓睿国	国际贸易有限公司							
	猪肉	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司								
		上海商润食	食品有限公司		<b>&gt;</b>					
原料		上海禧宁供应链有限公司								
来源	京葱	合肥疏秋农	<b>区副产品有限公司</b>	<i>y</i> , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,						
	大豆									
	油	中粮粮油コ	工业 (巢湖) 有限公司	*/						
	生姜	全期 全								
		砚山晨鑫和	中植农民专业合作社							
>	蔬菜	**************************************	清洗 → 加工 → 配料★	原料★ 排包 初加工(清洗或分切)  → 投料 ← 配料	★ - 拆包 -	辅料				
工艺流程			(1741)	加工 (熱制) 包装 金检★ 速冻★	冷却					
配送 要求	F型冷	链配送餐厅								
			检测项目							

项目	要	求			执行标	淮		检验方法	;
组织结构	符合该类产品的	J组织要	求		SB/T 10	379			
色泽	具有该产品应有	的色泽			SB/T 10	379			
滋气味	具有该产品特有	的滋气	味		BB/T 10379 在正常光线下用目测和鼻嗅				和鼻哭
杂质	无正常视力可见	无正常视力可见外来杂质 SB/7							
理化指标	符合 GB19295 自	的要求							
微生物	应符合 GB1929	5 规定的	勺限量	要求					
致病菌	限量应符合 GB	29921 自	<b></b>						
污染物	污染物限量符合	GB276	62 的热	观定				. /	,
食品添加剂	食品添加剂的使	見用应符	:合 GI	32760	的规定			, Y//	<b>^</b>
标签标识	符合 GB7718 的	规定							
				检测	则指标				
	项目			見值		执行	标准	检测方法	检测频率
	[ (以脂肪计) g/100g)		≤(	0.25	ر.	GB1	9295	GB 5009.227	每批
铅 (以 Pb	计) (mg/kg)		<	(0.3		GB	2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr	计) (mg/kg)	≤1.0				GB	2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素	素 (ug/kg)	(A)	不得	身检出		整顿 〔20 号	办函 11〕1	GB/T 22338	每半年
胭脂组	红 (g/kg)		不得	身检出		GB	2760	GB 9695.6	每半年
诱惑统	红 (g/kg)		不得	身检出		GB2	2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸	竞盐 (g/kg)		不得	<b>身</b> 检出		GB	2760	GB 5009.33	每半年
	L葡萄糖球菌 CFU/g)	n	c	m	M	GB 2	29921	GB 4789.10	每半年
	G1 (0/g)	5	1	100	1000				
沙	门氏菌	n	c	m	M	GB 2	29921	GB 4789.4	每半年
		5	0 c	0	-				
単核细胞均	单核细胞增生李斯特氏菌			m	M	GB 2	29921	GB 4789.30	每半年

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

0

0

2、所有产品执行标准按最新版执行。

# 索票索证

供应商 1.营业执照/生产许可 SRM 已收集审核归档

	2.生猪定点屠宰证		
	3.动物防疫条件合格证		
	4.型式检验报告		
	5.动物检疫合格证明		
	6.肉品品质合格证	WAGTILETA	
	7.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档	
	8.出厂检测报告		
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告		

		类别	速冻食品				
基本信息	红烧牛肉	规格	1.25kg/包 合肥				
		产地					
		保质期	90 天				
		储存方式	≤-18°C				
		执行标 准	SB/T 10379	物料编码	1200002623		
		使用区 域	全国	用途	餐厅☑    零售□		
		过敏原	$\square$	添加防腐剂			
		配料	水、牛肉、菜籽油、火锅底料、辣油椒酱、牛油、豆瓣酱、生姜、 京葱、酿造酱油、食用盐、鸡精调味料、味精、干红椒、花椒、十 三香、白砂糖、八角、白芷				
原来源	牛肉	北京泓睿	北京泓睿国际贸易有限公司				
		江苏恒古	<b>苏恒古国际贸易有限公司</b>				
		江苏紫荆华美实业有限公司					
	菜籽	成都市新兴粮油有限公司					
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
	鸡精 调味 料	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)					
		合肥丽虎食品有限公司 (大桥)					
	酿造 酱油	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司					
	味精	合肥市肥	合肥市肥西盐业有限公司				
	>1-111	河南莲花	河南莲花食贸有限公司				
	洋葱	合肥韵绿农副产品有限公司					
	生姜合用		观山晨鑫种植农民专业合作社				
		合肥韵绿农副产品有限公司					
	京葱	合肥疏秋农副产品有限公司					
	火锅 底料	重庆周君记火锅食品有限公司					
		聚慧食品科技 (重庆) 有限公司					
	食用	四川家佳百味食品有限公司					
	盐	合肥市肥西盐业有限公司					
	干红	砚山晨鑫种植农民专业合作社					
	椒	云南疆立食品有限公司					



标签	
标识	

### 符合 GB7718 的规定

M. N.							
			检测	指标			
项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)		<u> </u>	≤0.25		GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)			≤0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)			≤1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出			4	整顿办 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
柠檬黄 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.35	每半年
日落黄 (g/kg)	不得检出			1	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出			4	GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红(g/kg)	不得检出			4	GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出			4	GB 2760	GB 5009.33	每半年
致泻大肠埃希氏菌	n 5	c 0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.6	每半年
沙门氏菌		c 0	m 0	M -	GB 29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)		c	m	M	GB	GD 4500 10	
		1	100	1000	29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌		С	m	M	GB	GB 4789.30	每半年
一下2~11000日上于791711100四	5	0	0	-	29921	GD 1707.50	<del>''</del>

- 3、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

	<b>'</b>
少四少	证
我玩我	и

水水水皿								
供应商	1.营业执照、生产许可证 2.对外贸易经营者备案登记表 3.海关报关单位注册登记书 4.型式检验报告		SRM 已收集审核归档					
	1.出厂检测报告 境货物检验检疫证明 关进口货物报关单	2.人	WMS 已收集审核归档					
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告		WMS 已收集审核归档					

		类别	速冻食品							
		规格	800g/包	THE COLD						
		产地	合肥		7					
		保质期	90 天		-					
基本	<b>全</b> 带	储存方式	≤-18°C		11/1/41					
信息	雪菜	执行标准	SB/T10379	物料编码	1200002669					
,,,,,,,		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□				
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂						
		配料	雪菜、调理肉丝、大 酿造酱油、干红椒、 调味料							
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公	司						
		北京泓睿国	国际贸易有限公司		X					
	猪肉	金百顺食品	品贸易 (上海) 有限公	司 一						
		上海商润色	上海商润食品有限公司							
		牧原肉食品有限公司								
		益海嘉里食								
	大豆油	中粮粮油工业(巢湖)有限公司								
	蒜	合肥书韵农产品销售有限公司								
	20/20	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社								
	鸡精	合肥百高商贸有限公司								
原料	调味料料	合肥丽虎食品有限公司								
来源	酿造	本始 17 (文	 所会) 食品有限公司							
	酱油	字钟比(赤	州公)艮吅有限公司							
	味精	合肥市肥西	西盐业有限公司 ————————————————————————————————————							
		河南莲花旬	食贸有限公司							
	洋葱	合肥韵绿石	文副产品有限公司							
	生姜	砚山晨鑫和	砚山晨鑫种植农民专业合作社							
			文副产品有限公司							
	蚝油		斗技有限公司 (海天)							
		李锦记(「	中国)销售有限公司上	海分公司						
	蒸鱼豉油	李锦记 (5	中国)销售有限公司上	海分公司						
	食用	△m±m=	5.北大阳八三							
	盘   合肥市肥西盐业有限公司 盐									



					I	1		
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.3				GB 2762	GB 5009.268	每半年	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年	
氯霉素 (ug/kg)	不得检出				整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年	
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年	
诱惑红 (g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年	
亚硝酸盐 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 5009.33	每半年	
金黄色葡萄糖球菌	n	c	m	M	CD 20021	CD 4700 10	<b>复业</b> 年	
(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10	每半年	
かいて 中	n	с	m	M	CD 20021	CD 4790 4	<b>后</b>	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.4	日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	CD 20021	CD 4790 20	<b>后</b> 坐 左	
平	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.30	毎半年	

- 4、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

	索票索证	
	1.营业执照/生产许可证	
	2.生猪定点屠宰证	
	3.动物防疫条件合格证	CDM可收集体协同业
	4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.对外贸易经营者备案登记表	
供改善	6.海关报关单位注册登记书	
供应商	7.动物检疫合格证明	
	8.肉品品质合格证	
	9.非洲猪瘟报告	WARETHERE
	10 入境货物检验检疫证明	WMS 已收集审核归档
	11.海关进口货物报关单	
	12.出厂检测报告	
	1.型式检验报告	WARETIME学校归业
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

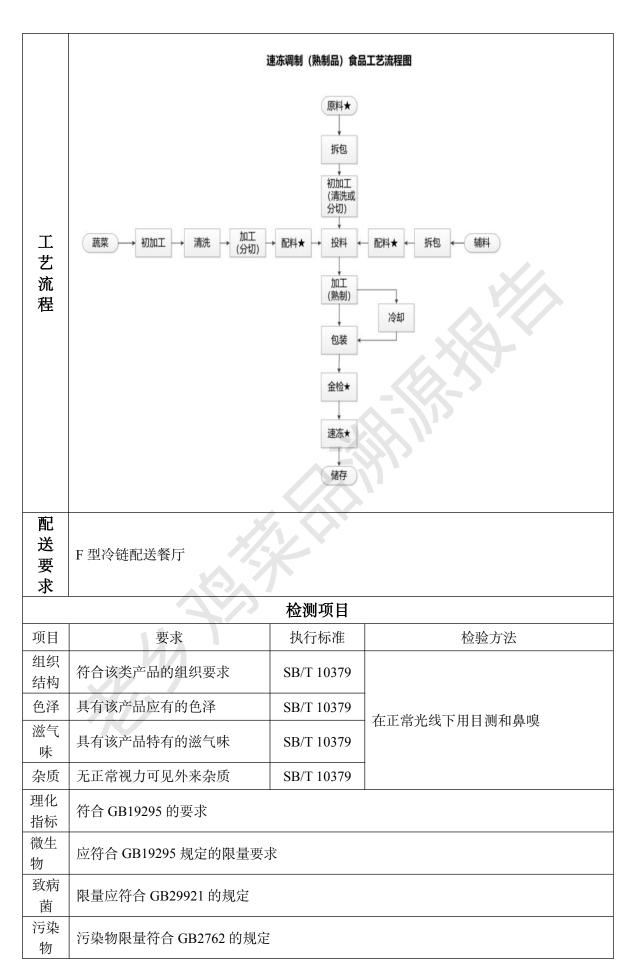


组织结构	符合该类产品的组织要求 SB/T 10:				379					
色泽	具有该产品应有的色泽				SB/T 10379			在正常光线下用目测和鼻嗅		
滋气味	具有该产品特有的滋气味			SB	/T 10.		土上子	元线下用日侧相	界	
杂质	无正常视力可见外来	<b>天杂</b> 质	į	SB	/T 10.	379				
理化指标	符合 GB19295 的要	求				•				
微生物	应符合 GB19295 规	定的阿	限量男	要求						
致病菌	限量应符合 GB2992	1 的	视定							
污染物	污染物限量符合 GB	2762	的规	定						
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定							/_		
标签标识	符合 GB7718 的规定									
				检测	指杨	Ŕ				
	项目		限	值		执行标	示准	检测方法	检测频率	
过氧化值(	以脂肪计) (g/100g)	≤0.25			GB19	295	GB 5009.227	每批		
菌落	总数 (cfu/g)	/				GB19	295	GB 4789.2	每批	
大肠	菌群 (cfu/g)			/		GB19	295	GB 4789.3	每批	
铅 (以 I	Pb 计) (mg/kg)		≤(	0.2		GB 2	762	GB 5009.268	每半年	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg) 不得						GB 2	762	GB 5009.123	每半年	
胭脂红 (g/kg) 不得					不得检出		760	GB 9695.6	每半年	
诱惑红(g/kg) 不得				检出		GB27	760	GB 5009.35	每半年	
沙门氏菌			c 0	m 0	M -	GB 29	921	GB 4789.4	每半年	

- 备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

X///	索票索证		
	1.营业执照		
/II. +	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
	1.型式检验报告	WMC司版佳宝按归挫	
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		类别	速冻食品						
		规格	1.05kg/包	1.05kg/包					
		产地	合肥	) 肉鸡爪翅,					
		保质期	90 天						
基本信	卤鸡 爪翅	储存方式	≤-18°C	≤-18°C					
息	八人	执行标 准	SB/T 10379	物料编码	1200002714				
		使用区 域	全国	用途	餐厅☑   零售□				
		过敏原		添加防腐剂					
		配料	鸡爪、水、鸡翅尖、	新卤料、新卤油、烧	肉汁				
		蚌埠大成分	食品有限公司						
		北票市宏发食品有限公司							
		大成食品 (河北) 有限公司							
	鸡爪	福建圣农	发展股份有限公司	2///					
		玖兴农牧	(涞源) 有限公司	-11/1/					
		漯河万中?	禽业加工有限公司						
原		徐州润客	食品有限公司						
料		正大食品	(宿迁) 有限公司						
来		成都圣恩	生物科技股份有限公司						
源	新卤料	四川家佳	百味食品有限公司						
	14	四川新雅轩食品有限公司							
		成都圣恩	生物科技股份有限公司						
	新卤油	四川家佳	百味食品有限公司						
	1世	四川新雅轩食品有限公司							
	烧肉 汁	成都圣恩	生物科技股份有限公司						



食品	
添加	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定
剂	
标签	<b> </b>
标识	符合 GB7718 的规定

检测指标									
项目	限值	执行标 准	检测方法	检测频率					
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批					
菌落总数 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批					
大肠菌群 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.3	毎批					
铅 (以pb 计) (mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年					
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年					
氯霉素(ug/kg)	不得检出	整顿办 函 〔2011〕 1号	GB/T 22338	每半年					
胭脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 9695.6	每半年					
诱惑红 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年					
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年					
沙门氏菌	n         c         m         M           5         0         0         -	GB29921	GB 4789.4	每半年					
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n         c         m         M           5         1         10 0 0 0         100 0	GB29921	GB 4789.10	每半年					
单核细胞增生李斯特氏菌	n         c         m         M           5         0         0         -	GB29921	GB 4789.30	每半年					

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证									
	1.营业执照/生产许可								
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档							
供应商	3.型式检验报告								
	4.动物检疫合格证明	WAG司协作字技归处							
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档							
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档							
	2.出厂检测报告	WMSC収集甲核归档							

		类别	速冻食品	g/s	1011						
基本信息		规格	1.55kg/包								
		产地	合肥	<b>新春</b> 思							
		保质期	90 天		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
	糖醋排骨	储存方式	≤-18°C								
IAVE	411 14	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002736						
		使用区域	全国	用途	餐厅	零售□					
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂							
		配料	排骨、冰糖、糖色、食醋、大豆油、水、料酒、酿造酱油、生姜、京葱、复配酸度调节剂、食用玉米淀粉、食用盐、鸡精调味料								
	排骨	北京二商大	比京二商大红门五肉联食品有限公司								
	大豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司									
	油	中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司									
	酿造 酱油	李锦记 (中	7国)销售有限公司上海	<b>5</b> 分公司							
原料	京葱	合肥疏秋农	又副产品有限公司								
来源	生姜	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社								
	工女	合肥韵绿农	又副产品有限公司								
	食用盐	合肥市肥西	<b>西盐业有限公司</b>								
	鸡精	合肥百高商	<b></b>	돌)							
	调味 料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)								



大肠菌群 (cfu/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		<u> </u>	(0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<u> </u>	<u> </u>		GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出				整顿办函 [2011]1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)		不得	导检出		GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)		不得	导检出		GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n 5	0 0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.30	每半年
Λ # Λ # # # # \ (CD1 / )		c	m	M	CD20021	CD 4700 10	<b>后</b> 坐在
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	5	5 1 100 1000		GB29921	GB 4789.10	每半年	
沙门氏菌	n 5	0 0	m 0	M -	GB29921	GB 4789.4	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证								
	1.营业执照/生产许可							
	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档						
	3.动物防疫条件合格证	SKM C収条单核归档						
世 供应商	4.型式检验报告							
<b>洪巡</b> 冏	5.动物检疫合格证明							
	6.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档						
	7.非洲豬瘟报告	WMS C収集甲核归档						
	8.出厂检测报告							
	1.型式检验报告	WMC司斯集定按归挫						
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档						

		类别	速冻食品		1					
			1.7kg/包							
		产地	合肥							
		保质期	90 天	90 天						
基本信息	炸制鸡块	储存方式	≤-18°C							
IH /EA	7350	执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002683					
		使用区域	全国	用途	餐厅♥ 零售					
		过敏原		添加防腐剂						
		配料	鸡肉、水、料酒、食用盐 、生姜、复配酸度调节抗氧化剂、胡椒大蒜粉、大豆油							
		蚌埠大成食品有限公司								
		北票市宏发食品有限公司								
		朝阳宏发食品有限公司								
	鸡肉	福建圣农发	福建圣农发展股份有限公司							
		玖兴农牧	玖兴农牧 (涞源) 有限公司							
原料		徐州润客食	徐州润客食品有限公司							
来源		正大食品	正大食品 (宿迁) 有限公司							
	大豆	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽分	公司						
	油	中粮粮油〕	工业 (巢湖) 有限公司							
	生姜	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社							
		合肥韵绿农	文副产品有限公司 ————————————————————————————————————							
	食用盐	合肥市肥西	西盐业有限公司							



标签标
识

符合 GB7718 的规定

检测指标											
项目		执行标准	检测方法	检测频率							
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25				SB/T 10379	GB 5009.227	每批				
菌落总数 (CFU/g)			/		GB19295	GB 4789.2	每批				
大肠菌群 (CFU/g)			/		GB19295	GB 4789.3	每批				
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)		<u> </u>	≤0.3		GB 2762	GB 5009.268	每半年				
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<u> </u>	≤1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年				
氯霉素 (ug/kg)	不得检出				整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年				
柠檬黄 (g/kg)		不行	导检出		GB 2760	GB 5009.35	每半年				
日落黄 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.35	每半年				
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年				
诱惑红 (g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年				
亚硝酸盐 (g/kg)		不行	导检出	<b>A</b>	GB 2760	GB 5009.33	每半年				
沙门氏菌	n 5	c 0	m 0	M -	GB 29921	GB 4789.4	每半年				
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年				
	5	1	100	1000							
单核细胞增生李斯特氏菌	n 5	0	m 0	- M	GB 29921	GB 4789.30	每半年				

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证	

	A. Company of the Com			
	1.营业执照/生产许可证			
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档		
供应商	3型式检验报告			
	4.动物检疫合格证明	   WMS 已收集审核归档		
	5.出厂检测报告	WM3 L 収集甲核归旧		
中央厨房	型式检验报告			
中天圆房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档		



项目	项目 要求				标准		检验方法		
组织结构	符合该类产品的组织要求			SB/T 10379					
色泽	SB/T 10379			1037					
滋气味	具有该产品特有的滋气味			SB/T	1037		一 在正常光线下用目测和鼻嗅		
杂质	无正常视力可见外来杂质			SB/T	1037	9			
理化指标	符合 GB19295 的要求					l			
微生物	应符合 GB19295 规定的限	量要	求						
致病菌	限量应符合 GB29921 的规	定							
污染物	污染物限量符合 GB2762 F	的规划	Ĕ				. /	<b>)</b>	
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合	GB2	760 的	规定				<b>^</b>	
标签标识	符合 GB7718 的规定								
		ħ	<b>佥测</b> 指	指标					
	项目		限	值		执行标准	检测方法	检测频率	
过氧化值	(以脂肪计) (g/100g)	≤0.25				GB1 9295	GB 5009.227	每批	
崖	T落总数 (cfu/g)					GB1 9295	GB 4789.2	每批	
大	に版菌群 (cfu/g)	1				GB1 9295	GB 4789.3	每批	
铅 (1	从Pb 计) (mg/kg)	≤0.3				GB 2762	GB 5009.268	每半年	
铬 ()	从Cr 计) (mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年	
氯霉素 (ug/kg)			不得检出				GB/T 22338	每半年	
胭脂红 (g/kg)			不得	检出		GB 2760	GB 9695.6	每半年	
诱惑红(g/kg)			不得	检出		GB2 760	GB 5009.35	每半年	
21		不得	检出		GB 2760	GB 5009.33	每半年		
单核细胞增生李斯特氏菌			0	m 0	- M	GB2 9921	GB 4789.30	每半年	
金黄色	葡萄糖球菌 (CFU/g)	n 5	c 1	m 10 0	M 10 00	GB2 9921	GB 4789.10	每半年	

		n	c	m	M	CD2			
沙	门氏菌	5	0	0	- IVI	GB2 9921	GB 4789.4	每半年	
备注:						7721			
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质									
2、所有产品执行	厅标准按最新版执行								
索票索证									
	1.营业执照/生产记	1.营业执照/生产许可							
	2.生猪定点屠宰证	Ē		   SRM 已收集审核归档					
	3.动物防疫条件合	î格证	SKWI L 似来甲 悠归匄						
供应客	4.型式检验报告	.型式检验报告							
供应商	5.动物检疫合格证	E明			<b>&gt;</b>				
	6.肉品品质合格证	Ē		WMS 已收集审核归档					
	7.非洲猪瘟报告								
	8.出厂检测报告						/_\\\		

WMS 已收集审核归档

1.型式检验报告

2.出厂检测报告

中央厨房

		NV BH	\							
		类别	速冻食品							
		规格	150g/包							
		产地	合肥							
		保质期	90 天							
	梅菜(油	储存方式	≤-18°C							
	炸)	执行标准	SB/T 10379	2	物料编码	1200002717				
基本 信息		使用区域	全国	,	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原	$\square$	1	<b>添加防腐剂</b>					
		配料	梅菜、大豆	油、食用盐		A.'//				
	梅干菜	合肥市联身	良食品有限公	司	, >	(A)-				
	大豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司								
	油	中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司								
	食用盐	合肥市肥西	百盐业有限公	司	$B_{II}$					
工艺流程			原料★ 折包 初加工 (清別) ・ 投料 ・ 配 ・ 放料 ・ を检 ・ 速 ・ 体存	p★ ← 拆包 · 冷却						
配送 要求	F型冷铁	<b>连配送餐厅</b>								
	Γ		<b>₹</b>	<b>金测项目</b>						
项目		要求 执行标准 检验方法								
组织结构	符合该	类产品的组织要求 SB/T 10379 在正常光线下用目测和鼻嗅								

色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379		
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379		
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379		
理化指标	符合 GB19295 的要求			
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定			
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定			
标签标识	符合 GB7718 的规定			

检测指标						
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率		
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批		
菌落总数 (CFU/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批		
大肠菌群 (CFU/g)	/	GB19295	GB 4789.3	每批		
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.268	每半年		
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年		
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年		

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

- ( )>1 11) HH 2/ (12 l)	- ( // 11) HH ( (11 M.) H- ( / 11 M.) H- ( /					
索票索证						
	1.营业执照					
/11 -2	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3.型式检验报告					
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司协作审控问抄				
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	动物油脂				E STATE OF THE STA	
		规格	1kg/包		Control of the Contro			
		产地	合肥					
		保质期	30 天					
基本	炼制	储存方式	冷藏 0-4℃					
信息	鸡油	执行标准	GB 10146	4	勿料编码	1200001357		
		使用区域	全国	)	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		ì				
		配料	鸡油、生姜、	香葱、香	叶	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
		蚌埠大成食	食品有限公司	品有限公司				
原料	鸡油	朝阳宏发色	食品有限公司					
来源	<b>小</b> 与(田	湖北裕邦食品有限公司						
<b>木</b> 你		上海华英厨选供应链有限公司						
	生姜		文副产品有限公司					
		砚山晨鑫种植农民专业合作社						
2	香葱	合肥韵绿农副产品有限公司 合肥疏秋农副产品有限公司						
		合肥坑状石	义副广命有限公	(1)				
工艺流程	食用动物油脂 (熔炼) 工艺流程图  原料★    振句   ↓							
配送要求	F型冷链配送餐厅							
			检	测项目				
项目		要求		执行标准		检验方法		
色泽	具有特	有的色泽,	呈白色或略带	GB 10146	5 取适量试	样置于白瓷盘中	, 在自然光	

	黄色、无霉斑		下观察色泽和状态,将试样置于50ml		
滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败 及其他异味	GB 10146	烧杯中,水浴加热至 50℃,用玻璃 棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋味		
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146			
兽药残留 限量	应符合国家有关规定和公告				
理化指标	符合 GB10146 的要求				
污染物	符合 GB2762 的要求				
标签标识	符合 GB7718 的规定				
	检测指标				

#### 位侧指怀

项目	限值 执行标准		检测方法	检测频率
酸价 (KOH) /(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10	GB 2762	GB 5009.27	每半年

# 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	1.营业执照	SRM 已收集审核归档	
	2.动物防疫条件合格证		
供应商	3.型式检验报告		
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档	
	5.出厂检测报告		
<b>山山區</b> 兌	1.型式检验报告	WMC司收集字按归业	
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		类别	动物油脂		鸡油用	西西海汤)	
		规格	800g/包	A STATE OF THE STA			
		产地	合肥	を発売しまりでは を発売します。 のができるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるか。 のできるなか。 のできるなか。 のできるなか。 のできるなか。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるなが。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のできるながを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。 のでを。			
	鸡油	保质期	30 天		AN MADRIA	201020000	
基本	(肥	储存方式	冷藏 0-4℃				
信息	西鸡	执行标准	GB 10146	物料编码	1200002440		
	汤)	使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	鸡油		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
		蚌埠大成食	t品有限公司				
原料			t品有限公司				
来源	鸡油		B食品有限公司				
	湖北裕邦食品有限公司 上海华英厨选供应链有限公司						
工艺流程			<b>食用动物油脂(烙</b> 原料↓ 振竹↓ 洗洗↓ 加□(燃粉↓ ↓ 排; ↓ 压; ↓ ☆ ↓ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ☆ ↓ ↓ ↑ ↓ ↑	★ 包 条 工产 工东 h 由 虑 即			
配送要求	F 型冷	连配送餐厅					

	检测项目						
项目	要求	执行标准	检验方法				
色泽	具有特有的色泽, 呈白色或略带 黄色、无霉斑	GB 10146	取适量试样置于白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 将试样置于				
滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败 及其他异味	GB 10146	50ml 烧杯中,水浴加热至 50℃,用 玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋				
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146	味				
兽药残留 限量	符合国家有关规定和公告						
理化指标	符合 GB10146 的要求						
污染物	符合 GB2762 的要求		17//				
标签标识	符合 GB7718 的规定						

# 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价 (KOH) /(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10	GB 2762	GB 5009.27	每半年

### 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	1.营业执照		
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
1	4.动物检疫合格证明	WMC司收集字按归抄	
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告		
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		类别	动物油脂			100 AD A	油
		规格	200g/包		2 T 100		
		产地	合肥				1
		保质期	30 天			-	im.
基本	食用	储存方式	冷藏 0-4℃			5	
信息	牛油	执行标准	GB 10146	物	料编码	1200001690	
		使用区域	全国	用	途	餐厅☑	零售□
	过敏原 □    添加防腐剂						
		配料	牛油			\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
原料		北京泓睿国	国际贸易有限公	际贸易有限公司			
来源	牛油			际贸易有限公司			
>14041	江苏紫荆华美实业有限公司						
工艺流程	*						
配送要求	F型冷针	连配送餐厅					
	检测项目						
项目		要求		执行标准		检验方法	

色泽	具有特有的色泽, 呈白色或略带 黄色、无霉斑	GB 10146	取适量试样置于白瓷盘中, 在自然光 下观察色泽和状态, 将试样置于				
滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败 及其他异味	GB 10146	50ml 烧杯中,水浴加热至 50℃,用 玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋				
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146	味				
兽药残留 限量	符合国家有关规定和公告						
理化指标	符合 GB10146 的要求						
污染物	符合 GB2762 的要求						
标签标识	符合 GB7718 的规定						
	检测指标						

#### 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价 (KOH) /(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10	GB 2762	GB 5009.27	每半年

# 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

<b>苏</b>							
	1. 营业执照						
	2.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档					
供应商	3.海关报关单位注册登记书						
ا	4.入境货物检验检疫证明	WMS 已收集审核归档					
X//	5.海关进口货物报关单						
<b>山山區</b> 阜	1.型式检验报告	WMC司协作审拉归挫					
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档					

		类别	动物油脂			Carlotte Marie	结	
		规格	1kg/包		族相 M			
		产地	合肥					
		保质期	30 天			THE STATE OF THE S	STATE OF THE PARTY	
基本	熟猪	储存方式	冷藏 0-4℃			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
信息	油	执行标准	GB 10146		物料编码	1200001702		
		使用区域	全国		用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原			添加防腐剂			
		配料	猪油			<i>O</i>		
原料	猪油	河南双汇技	及资发展股份有	可限公司				
来源	2月1四	牧原肉食品	品有限公司		_<<			
工艺流程		<b>食用动物油脂(熔炼)工艺流程图</b> 原料★  振包  洗涤  加工(搅碎)  加工(烧烙)  推油  压滤  冷却  包装  金检★  储存						
配送	F 型冷	链配送餐厅						
要求							_	
	1		检	测项目			_	
项目	日子业	要求	コムタ子贩#	执行标		检验方法	上 左户处业	
色泽		有的色泽, <u>;</u> 无霉斑	呈白色或略带	GB 101	/16	样置于白瓷盘 泽和状态, 将记		

滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败 及其他异味	GB 10146	烧杯中, 水浴加热至 50℃, 用玻璃棒 迅速搅拌, 嗅其气味, 品其滋味				
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146					
兽药残留 限量	应符合国家有关规定和公告	应符合国家有关规定和公告					
理化指标	符合 GB10146 的要求	符合 GB10146 的要求					
污染物	符合 GB2762 的要求						
标签标识	符合 GB7718 的规定						
	TV	7001 TTV T					

#### 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价 (KOH) /(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年

### 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	1.营业执照							
	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档						
	3.动物防疫条件合格证	SKM 口収集甲核归臼						
	4.型式检验报告							
供应商	5.动物检疫合格证明							
X/,.	6.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档						
71//	7.非洲猪瘟报告							
	8.出厂检测报告							
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司收集守按归挫						
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档						

		类别	蛋制品					
		规格	200g/包	T. P. S.				
		产地	合肥					
		保质期	10 天					
基本信息	蛋皮	储存方式	冷藏 0-4℃					
IHW		执行标 准	Q/LXJ0008S	物料编码	1200000546			
		使用区 域	全国	用途	餐庁──			
		过敏原	$\square$	添加防腐剂				
		配料	鸡蛋液、水、菜籽油					
		寿县老乡	; 鸡家禽养殖有限公司		XXX			
	鸡蛋	利辛老乡	; 鸡养殖有限公司					
原料	液	肥西老母鸡农牧科技有限公司						
来源		合肥温氏家禽有限公司						
	菜籽	成都市新兴粮油有限公司						
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司						
		ŧ	<b>热凝固蛋制品(蛋皮)工艺流程</b>	图				
工艺流程			原料★  // // // // // // // // // // // // //					
配送 要求	F型冷铁	连配送餐厅	=					
			检测项目					

Г	Т								
项目	要求		ŧ	丸行析	淮		检验方法		
组织状态	呈圆饼状,老嫩 适度		Q/	LXJ00	008S				
色泽	呈蛋黄色或浅黄 色,有光泽		Q/	LXJ00	008S	置于白瓷	置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,尝其滋味,闻其气味		
滋味、气味	具有煎蛋应有的 滋味、气味		Q/	LXJ00	008S	和状态,			
杂质、异 物	不得检出		Q/	LXJ00	008S				
微生物	应符合 Q/LXJ000	8S 规	定的	限量要	求				
理化指标	符合 Q/LXJ0008S	的要	求						
致病菌	限量应符合 Q/LX	J0008	8S 的	规定					
污染物	污染物限量符合(	Q/LX.	J0008	S的规	定		$\langle \rangle_{\Lambda} \langle \langle$		
食品添加 剂							XX		
标签标识	符合 GB7718 的规	定	定						
				检	测指标		7		
	项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率	
菌落总	、数 (CFU/g)	c	n	m	M	Q/LXJ0008S	GB 4789.2	每批次	
		5	2	103	5×10 ⁴				
大肠菌	ī群 (CFU/g)	5 5	n 2	m 10	M 10 ²	Q/LXJ0008S	GB 4789.3	每批次	
ř	少门氏菌	5	0	0	-	Q/LXJ0008S	GB 4789.4	每半年	
水	分/ (%)			<u>≤</u> 75		Q/LXJ0008S	GB 5009.3	每半年	
蛋白	扫质/ (%)			≥10		Q/LXJ0008S	GB 5009.5	每半年	
铅 (以 Pt	) 计) / (mg/kg)		<u> </u>	0.15		Q/LXJ0008S	GB 5009.12	每半年	
镉 (以 Co	l 计) / (mg/kg)		<u> </u>	(0.04		Q/LXJ0008S	GB 5009.15	每半年	
苯甲酸及基计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸 计)			导检出	1	GB 2760	GB 5009.28	每半年	
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) (g/kg)			<u> </u>	≤1.5		GB 2760	GB 5009.28	每半年	
	及其钠盐 (以脱氢		不行	导检出	] 	GB 2760	GB 5009.121	每半年	

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	蛋制品						
		规格	10 个/包						
		产地	合肥		<b>卤制茶叶蛋</b>				
		保质期	7 天		And the same of th				
基本信息	」   卤制   茶叶	储存方式	冷藏 0-4℃						
	蛋	执行标准	GB 2749	物料编码	1200000665				
		使用区域	全国	用途	餐厅☑   零售□				
		过敏原	<b>V</b>	添加防腐剂					
		配料	鸡蛋、水、 味料、红茶		唐、食用盐、味精、鸡精调				
		寿县老乡鸡家禽养	殖有限公司						
	鸡蛋	利辛老乡鸡养殖有	限公司						
	冯虫 	肥西老母鸡农牧科技有限公司							
		合肥温氏家禽有限公司							
	酸造酱油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司							
原料		佛山市海天调味食品有限公司							
来源		烟台欣和企业食品有限公司							
	   味精	合肥市肥西盐业有限公司							
	SIMIL	河南莲花食贸有限公司							
	鸡精调	合肥百高商贸有限	!公司 (联合和	刊华)					
	味料	合肥丽虎食品有限	!公司 (大桥)						
	食用盐	合肥市肥西盐业有	限公司						
	11			卤蛋工艺流程图					
	7/)			原料★					
Ĭ				拆包					
				清洗消毒					
工艺		加工(蒸煮和破壳)							
流程									
				(混匀或煮制)★	却				
				包装					
				金检★					
				储存					
配送	F 型冷链	配送餐厅							

要求									
			检测项	—————————————————————————————————————					
项目		要求		执行标准	检验方法				
色泽	具有产品	品正常色泽		GB 2749					
滋味、气味	具有产品 异味	品正常的滋味、气味	味, 无	GB 2749	── 取适量试样置 —— 在自然光下观				
状态	' ' ' '	品正常的形状、形 霉变、生虫及其他的 的异物	1	GB 2749	态。尝其滋味				
污染物	污染物图	污染物限量符合 GB2762 的规定							
食品添加 剂	食品添加剂的便用应符合 GB2760 的规定								
标签标识	符合 GE	37718 的规定							
			检测扎						
	项目	I	限值	执行标准	检测方法	检测频率			
铅 (1	以Pb 计)	/ (mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12	每半年			
苯甲酸及	及其钠盐	(以苯甲酸计)	不得检 出	GB 2760	GB 5009.28	每半年			
山梨酸及其	其钾盐(以	山梨酸计) (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年			
-		原料或添加食品添准按最新版执行	於加剂以外的 <b>索票</b>		他可能危害人体的	建康的物质			
1.营业执照 2.生产许可证 供应商 3.型式检验报告			<b>秋水水 伽.</b>		SRM 已收集审核归档				
		4.出厂检测打	设告		WMS 已收集审核归档				
中央	厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告			WMS 已收集审核归档				

	鸡血旺	类别	肉制品						
基本信息		规格	1.75kg/包						
		产地	合肥						
		保质期	10 天						
		储存方式	0-4℃冷藏						
		执行标准	Q/LXJ0006S	物料编码	1200000077				
		使用区域	全国	用途	餐厅	零售□			
		过敏原		添加防腐剂					
		配料	鸡血、食用盐		A.'(				
	鸡血	合肥温氏家禽有限公司							
		寿县老乡鸡家禽养殖有限公司							
		肥西老母鸡农牧科技有限公司							
原料来源		合肥立华畜禽有限公司							
		合肥市道保家禽养殖专业合作社							
		江山温氏畜牧有限公司							
		衢州温氏畜牧有限公司							
		无为温氏家禽有限公司							
		亳州温氏家禽有限公司							
	食用 盐	合肥市肥西盐业有限公司							



总砷 (以 AS 计) (mg/kg)	≤0.4				GB 2762	GB 5009.268	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素 (ug/kg)		不得检出			整顿办函 [2011]1 号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		不得检出			GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)		不得检出			GB 2760	GB 5009.28	每半年
	n	С	m	M	Q/LXJ0006S	GB4789.2	每批
菌落总数(CFU/g)	5	1	10 ³	104			
+胚营群(CEU/a)	n	с	m	M	Q/LXJ0006S	GB4789.3	每批
大肠菌群(CFU/g)	5	1	10	10 ²			
沙门氏菌 (CFU/g)		с	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
		0	0	-	GB 27721	GB 1703.1	
单核细胞增生李斯特氏菌		с	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年
十次和旭相工于別可以图	5	0	0	-	OD 23321	GD 4707.30	4十十
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年
並與已期電循环图 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³			

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证							
	1.营业执照/生产许可证	SRM 已收集审核归档					
	2.动物防疫条件合格证						
供应商	3.型式检验报告						
	4.动物检疫合格证明						
	5.出厂检测报告						
中央厨房	1.出厂检测报告 2.型式检验报告	WMS 已收集审核归档					

		类别	调味品		1				
#*		规格	800g/包		-				
		产地	合肥		3/				
		保质期	90 天		TOTAL STREET	4/1/-			
	肥肠	储存方式	≤-18°C						
基本 信息	鸡酱	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002236				
	料	使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂					
		配料	葱、大葱、干辣椒、5 陈皮、桂皮、砂仁、	大豆油、豆瓣酱、食用牛油、蒜、食用猪油、菜籽油、水葱、大葱、干辣椒、生姜、味精、八角、草果、小茴香、陈皮、桂皮、砂仁、月桂叶、甘草、白芷、香茅、罗汉界香、青花椒、冰糖、酒酿、火锅底料、干豆豉					
	大豆	益海嘉里食	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司						
	油	中粮粮油工业(巢湖)有限公司							
	食用牛油	江苏恒古国际贸易有限公司							
		江苏紫荆华美实业有限公司							
	1 1124	北京泓睿国际贸易有限公司							
	蒜	合肥书韵农产品销售有限公司							
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社							
	食用	河南双汇投资发展股份有限公司							
原料	猪油	牧原肉食品有限公司							
来源	菜籽	4.7	<b>长粮油有限公司</b>						
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司							
	洋葱	合肥韵绿农	2副产品有限公司						
	大葱								
	干辣		砚山晨鑫种植农民专业合作社						
	椒		<b>注</b> 品有限公司						
	生姜		双副产品有限公司 						
			中植农民专业合作社						
	味精		阿盐业有限公司 						
		河南莲花食贸有限公司							



		[2011] 1 号		
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2、所有产品执行标准按取新版执行						
索票索证						
供应商	1.营业执照/生产许可 2.对外贸易经营者备案登记表 4.海关报关单位注册登记书 5.生猪定点屠宰证 6.动物防疫条件合格证 7.型式检验报告 8.货物检验检疫证明 9.海关进口货物报关单 10.动物检疫合格证明 11.肉品品质合格证 12.非洲猪瘟报告 13.出厂检测报告	SRM 已收集审核归档 WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	调味品				
		规格	400g/包				
		产地	合肥		TO A		
		保质期	90 天		- W		
基本	麻婆豆腐	储存方式	≤-18°C				
信息	料	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002249		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原	$\square$	添加防腐剂			
		配料	豆瓣酱、大豆油、猪油、生姜、蒜、辣椒 芝麻油				
	大豆	益海嘉里食	<b>建品营销有限公司安徽</b>	分公司			
	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司	<u></u>			
	猪肉	河南双汇投资发展股份有限公司					
		牧原肉食品有限公司					
		山东千喜鹤食品有限公司					
		北京二商大红门五肉联食品有限公司					
		河南双汇投资发展股份有限公司					
		牧原肉食品有限公司					
	<b>小</b> 关	砚山晨鑫种植农民专业合作社					
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司					
原料	猪油	河南双汇投资发展股份有限公司					
来源	7月1日	牧原肉食品有限公司					
	蒜子	合肥疏美多	8农业种植有限公司				
	菜籽	成都市新兴	兴粮油有限公司				
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
	鸡精	合肥百高商	新贸有限公司 (联合利 ⁴	华)			
	调味料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)				
	味精	合肥市肥西	<b>西盐业有限公司</b>				
	ツトイド	河南莲花食	食贸有限公司				
	芝麻		食用油有限责任公司				
	油	益海嘉里食	<b>注品营销有限公司安徽</b>	分公司			



		[2011] 1 号		
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2、別有) 印741770年安東利瓜2415						
	索票索证					
	1.营业执照/生产许可	V//				
	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档				
	3.动物防疫条件合格证	SKM L収条单核归档				
供应商	4.型式检验报告	XX				
<b>洪巡阅</b>	5.动物检疫合格证明					
	6.肉品品质合格证	   WMS 已收集审核归档				
	7.非洲猪瘟报告	WMS L収集甲核归归				
	8.出厂检测报告					
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档				
	2.出厂检测报告	WINIS L 以来甲核归归				

		类别	调味品		0.00		
		规格	500g/包				
		产地	合肥	A			
		保质期	30 天				
基本 信息	风干 牛肉 酱料	储存方式	冷藏 0-4℃				
IH VEV	包	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002489		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑   零售□		
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	生姜、蒜、食用猪油 酱油、鸡精调味料、		京、菜籽油、蚕豆酱、酿造 白砂糖		
	干红	砚山晨鑫和	中植农民专业合作社				
	椒	云南疆立食	食品有限公司				
	火葱	合肥韵绿农副产品有限公司					
	蒜	合肥书韵农产品销售有限公司					
	ישט	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社					
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司					
		砚山晨鑫和	砚山晨鑫种植农民专业合作社				
E 10	菜籽		兴粮油有限公司				
原料 来源	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
214031	火锅	重庆周君记火锅食品有限公司					
	底料	聚慧食品科技 (重庆) 有限公司					
	表司	四川家佳百味食品有限公司					
	蚕豆	安庆市胡3	医美酿造食品有限责任?	公司			
	鸡精	合肥百高商	的贸有限公司 (联合利4	华)			
	调味料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)				
	酿造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上沿	每分公司			



(g/kg)				
罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函	BJS201802	每半年
可可回 (ug/kg)	7171分型工	[2011] 1 号	DJ5201602	母十十
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2、所有广始执行协准按取郝欧执行						
索票索证						
供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

	1	1	Т						
		类别	调味品	10					
		规格	620g/包						
		产地	合肥						
		保质期	90 天						
基本信息	野油 計	储存方式	≤-18°C	≤-18°C					
IHW	11	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002522				
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□			
		过敏原		添加防腐剂					
		配料	水、蚝油、大豆油、 磷酸酯淀粉、白砂糖	食用猪油、蒜、	鸡精调味料、	、酿造酱油、			
	##	合肥书韵农	农产品销售有限公司						
	蒜	邳州市天津	羊蔬菜种植专业合作社						
	Jer VI.	佛山市海天调味食品股份有限公司							
	蚝油	李锦记(中国)销售有限公司上海分公司							
原料	大豆	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司							
来源	油	中粮粮油工业(巢湖)有限公司							
	鸡精	鸡精 合肥百高商贸有限公司 (联合利华)							
	调味 料	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)							
	酿造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上沿	海分公司					
			半固体	周味料工艺流程图					
				原料★					
	11			拆包					
		配料★							
						7			
工艺	蔬菜	)→【初加工】→	清洗 切割 耐料	投料 ← 绞肉 ・	──清洗 → 初加工	□ ( 肉类 )			
流程				加工(混匀或熬制)	7				
				包装					
				金检★					
		「「「「「」」「「」」「「」」「「」」「「」」「「」」「「」」「「」」「「」							

配送 要求	F型冷链配送餐厅							
			检	则邛	ī目			
项目		要求		执	执行标准 检验方法			
色泽	具有产品应有的色泽			GI	331644	取适量	<b>过</b> 试样置于洁净的	烧杯 (液态产
滋味、气味	具有产 异味、	品应有的滋味和气 无异嗅	味, 无	GI	331644	品)或洁净的白色瓷盘(半固态或 态产品)中,在自然光下观察色泽		
状态		品应有的状态,无 视力可见外来异物		GI	331644	状态。闻其气味,用温开水漱口,战 其滋味		
污染物	污染物	限量符合 GB2762	的规定					
食品添加剂	食品添	加剂的使用应符合	GB2760	) 的;	规定		. 17	
标签标识	符合 G	B7718 的规定						
			检	则指	标		XX	
	项目	1	限值	İ	执行	标准	检测方法	检测频率
铅 (1	以pb 计)	(mg/kg)	≤1.0	)	GB 2762		GB 5009.268	每半年
山梨酸及其	钾盐(以	,山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	)	GB 2760		GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)				GB 2760		GB 5009.28	每半年
安赛蜜	(以糖精	计) (g/kg)	≤0.5		GB 2760		GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以	环己基氨	基磺酸计) (g/kg)	≤0.63	5	GB 2	2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及	文其钠盐 (g/k	(以脱氢乙酸计) g)	≤0.5		GB 2760		GB 5009.121	每半年
N.	肾粟碱 (	ug/kg)	不得检	出	整顿办函 [2011] 1 号		BJS201802	每半年
П	可待因 (	ug/kg)	不得检	出	整顿办[2011	函 〕1 号	BJS201802	每半年
	吗啡 (u	g/kg)	不得检	出	整顿办[2011	函 〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)			不得检	出	整顿办[2011	函 ] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)			不得检	出	食品整	治办 〕3 号	BJS201905	每半年
备注: 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 2、所有产品执行标准按最新版执行								
			索	票索	谜			
1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告							SRM 已收集审	核归档

4.出厂检测报告

WMS 已收集审核归档

中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



		类别	调味品			****	
		规格	400g/包		11		
		产地	合肥				
		保质期	30 天				
基本	麻婆 豆腐 料	储存方式	0-4℃冷藏			W. C.	
信息	(测	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002580		
	版)	使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂		<u></u>	
		配料	豆瓣酱、大豆油、猪肉、菜籽油、风味豆豉油制辣椒、食油、生姜、蒜、辣椒面、鸡精调味料、味精、白糖、花椒 芝麻油				
	大豆	益海嘉里食	<b>建品营销有限公司安徽</b>	分公司			
	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司	, <del>-</del> -   /	5		
		河南双汇投资发展股份有限公司					
		牧原肉食品有限公司					
	Vilv .l.	山东千喜鹤食品有限公司					
	猪肉	北京二商大红门五肉联食品有限公司					
		河南双汇投资发展股份有限公司					
		牧原肉食品	品有限公司				
	生姜	砚山晨鑫和	l 晨鑫种植农民专业合作社				
	土女	合肥韵绿花	又副产品有限公司				
原料   来源	猪油	河南双汇抄	设资发展股份有限公司				
<b>个</b> 切	<b>УН 1</b> Щ	牧原肉食品	品有限公司				
	蒜子	7 7 7 7 7 7 7	8农业种植有限公司				
	菜籽	成都市新兴粮油有限公司 益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司 合肥百高商贸有限公司(联合利华)					
	油						
	鸡精   调味						
	料	合肥丽虎食 	食品有限公司 (大桥)				
	n土业主	合肥市肥西	<b>西盐业有限公司</b>				
	味精	河南莲花食贸有限公司					
	芝麻	合肥燕庄食	(用油有限责任公司				
	油	益海嘉里食	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司				



		[2011] 1 号		
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2、別有」即採打你性按取制版採打			
	索票索证	\ \\/\/	
	1.营业执照/生产许可		
	2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档	
	3.动物防疫条件合格证	SKM C収集单核归档	
   供应商	4.型式检验报告	<b>X-</b>	
<b>洪巡阅</b>	5.动物检疫合格证明		
	6.肉品品质合格证	WMS 已收集审核归档	
	7.非洲猪瘟报告	WMS L 収集甲核归旧	
	8.出厂检测报告		
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	
<b>下</b> 大) 万	2.出厂检测报告	WIVIS L权基中核归饲	

		类别	调味品		41	1	
		规格	1.1kg/包		L. T.		
		产地	合肥		- 1/6		
		保质期	90 天		A		
基本信息	上汤汁料	储存方式	≤-18°C				
IHÆ	1177	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000056		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	水、鸡肉、葱油料、料、马铃薯淀粉、食			4、鸡精调味	
		蚌埠大成食	食品有限公司				
		朝阳宏发食品有限公司					
		北票市宏发食品有限公司					
	鸡肉	福建圣农发展股份有限公司					
	一勺囚	玖兴农牧	玖兴农牧 (涞源) 有限公司				
		徐州润客食	食品有限公司				
		正大食品	(宿迁) 有限公司				
	胡萝卜	合肥韵绿农	文副产品有限公司 				
原料 来源	一品	A mm 77 abra	ᄝᅈᆉᄜᅜᅼᄀᅼᇄᄶᄯᆑ				
	湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯	台肥日尚隆	新贸有限公司 (联合利 ⁴	半)			
		东宁山友食	食用菌科技研发有限公司	 司			
	木耳	天和农业集	集团浙江味了得食品有[				
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司					
	鸡精	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)					
	调味 料	合肥丽虎食	食品有限公司 (大桥)				
	酿造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上沿	每分公司			



可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2 ( // 11 ) HI ( / 11 / 14 / 12 / 12 / 14 / 11 )				
索票索证				
	1.营业执照/生产许可	\ \\//\>		
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档		
供应商	3.型式检验报告	XX		
	4.动物检疫合格证明	WMC司收集守拉门锉		
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档		
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司版集审按问题		
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档		

		类别	调味品			
		规格	1.05kg/包		11 15 150	
		产地	合肥			
		保质期	90 天			
基本信息	三鲜汤料	储存方式	≤-18°C			
IA 76,	包	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002680	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑   零售□	
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	鸡汤、干咸肉、炼制; 鸡精调味料	鸡油、浓缩鸡汁	一调味料、菜籽油、食用盐、	
	老母	合肥温氏家	民禽有限公司		XXX-	
	鸡	寿县老乡邓	<b>鸟家禽养殖有限公司</b>			
		百佑佳食品	品贸易 (上海) 有限公司	司		
		北京泓睿国	国际贸易有限公司			
	五花 肉	金百顺食品	顺食品贸易 (上海) 有限公司			
原料		上海商润食	海商润食品有限公司			
来源		上海禧宁供	共应链有限公司			
	食用 盐	合肥市肥西盐业有限公司				
	菜籽 成都市新兴粮油有限公司					
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司				
	鸡精	合肥百高商	可留有限公司 (联合利 ⁴	半)		
	调味料	合肥丽虎食	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)			



甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 [2011] 1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

· /// 13/ HH4/ (13	MIE1X 4X W/MX 1/V ( 1 )	
	索票索证	
	1.营业执照/生产许可证	
	2.对外贸易经营者备案登记表	
	3.海关报关单位注册登记书	SRM 已收集审核归档
供合金	4.动物防疫条件合格证	
供应商	5.型式检验报告	
	6.人境货物检验检疫证明	
	7.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档
	8.海关进口货物报关单	
	1.型式检验报告	WAG可能在安拉门锉
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	调味品		No. of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of the last of	
		规格	1.3kg/包			
		产地	合肥			
		保质期	90 天			
基本信息	糖醋 汁	储存方式	≤-18°C			
IHW	11	执行标准	GB 31644	物料编码	1200002735	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	水、冰糖、食醋、糖 葱、食用盐、鸡精调		酿造酱油、料	酒、生姜、京
	蚝油	佛山市海尹	<b></b> 元调味食品股份有限公司	司		
	5七7田	李锦记 (中	中国)销售有限公司上海	海分公司		
	大豆	益海嘉里食	<b>注</b> 品营销有限公司安徽	分公司		
	油	中粮粮油口	工业 (巢湖) 有限公司	YX 11.		
	鸡精	合肥百高商	可留有限公司 (联合利·	华)		
原料	调味 料	李锦记 (中	中国)销售有限公司上	海分公司		
来源	融造 酱油	李锦记 (中	中国)销售有限公司上流	海分公司		
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社				
	工女	合肥韵绿农	<b> </b>			
	京葱	合肥韵绿农副产品有限公司				
	食用盐	合肥市肥西	哲盐业有限公司			



罂粟碱 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁 (ug/kg)	不得检出	整顿办函 〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B (mg/kg)	不得检出	食品整治办 [2008] 3 号	BJS201905	每半年

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

2、万円 1000170		
	索票索证	$\triangle$
	1.营业执照	XXS
// <del></del>	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档
供应商	3.型式检验报告	2-3
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告	WMC司收售审核归挫
中	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

		类别	调味品	**************************************			
		规格	1.44kg/包		to credit control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control control cont		
		产地	合肥		To the state of	нан	
	葱香	保质期	30 天		- 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本	工产资本工作上进行 1	
基本	调味	储存方式	冷藏 0-4℃			Chief princetal diagram	
信息	油	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000053		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原	$\square$	添加防腐剂			
		配料	大豆油、小葱、火葱、	、洋葱	() ₁ (		
	大豆	益海嘉里食	· 食品营销有限公司安徽/	分公司	<b>VX</b> +		
	油	中粮粮油□	工业 (巢湖) 有限公司	_<<			
原料	1 715	合肥疏秋农	<b>巴疏秋农副产品有限公司</b>				
来源	小葱	合肥韵绿农副产品有限公司					
	火葱	合肥韵绿农副产品有限公司					
	洋葱	合肥韵绿农	区副产品有限公司	·			
工艺流程	香辛料	1)	→ 初加工 → 清洗 →	切割 → 配料	原料★	冷却	
配送要求	F 型冷·	链配送餐厅					

	检测项目						
项目	要求	执行标准	检验方法				
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯(液态产				
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气 味, 无异味、无异嗅	GB31644	品)或洁净的白色瓷盘 (半固态或固态产品)中,在自然光下观察色泽和				
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	状态。闻其气味,用温开水漱口,品 其滋味				
理化指标	符合 GB31644 的要求						
污染物	污染物限量符合 GB2762 的	规定	X/A				
食品添加 剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定						
标签标识	符合 GB7718 的规定						

# 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价/酸值	/	GB31644	GB 5009.229	每批
过氧化值	/	GB31644	GB 5009.227	每批
铅(以Pb 计)/(mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12	每半年
丁基烃基茴香醚 (BHA) / (g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年
二丁基烃基甲苯 (BHT) / (g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年

- 2、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 3、所有产品执行标准按最新版执行

-	ᆓ	-	<b>&gt;</b> -	_
727	щ	~	41	L
<del>7</del> 7€	ᆓ	<del>70</del>	и	ı

(1)	1.营业执照		
	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告	WAGTILECTALITY	
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	

		类别	调味品				
		规格	700g/包				
		产地	合肥				
		保质期	30 天				
基本 信息	麻辣调味	储存方式	常温				
IHVEV	油	执行标准	GB 31644	物料编码	1200000081		
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□	
		过敏原	$\checkmark$	添加防腐剂			
		配料	菜籽油、大豆油、藤 葱、香葱、生姜	椒调味油、芝麻	床调味油、红泡	由辣椒面、洋	
	大豆	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽分公司				
	油	中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司					
	菜籽	成都市新兴	成都市新兴粮油有限公司				
	油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司					
	藤椒油	四川饭扫光	四川饭扫光食品集团股份有限公司				
原料	洋葱	合肥韵绿农	又副产品有限公司				
来源	芝麻	合肥燕庄食用油有限责任公司					
	油	益海嘉里食	台海嘉里食品营销有限公司安徽分公司				
	红油						
	辣椒面	四川翠宏钊 	食品有限公司				
		合肥韵绿农					
	生姜		植农民专业合作社				



(BHT) / (g/kg)				
备注:				
1、禁止使用非食品	品原料或添加食品添加剂以外	的化学物质和	印其他可能危害人体健	康的物质
2、 所有产品执行机	示准按最新版执行。			
索票索证				
	1.营业执照			
مجد محاد ۱۱۱	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档		
供应商	3.型式检验报告			
	4.出厂检测报告		WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告	1.型式检验报告		水
十 <b>大</b>	2.出厂检测报告		WMS 已收集审核归村	=

基本信息	糊辣味油	类别 规格 产地 保质期 储存方式 执行标准 使用区域 过敏原 配料	调味品 300g/包 合肥 30 天 常温 GB 3164 全国 ☑ 大豆油、	14 干红椒、京河	物料编 用途 添加防 葱、生姜	腐剂	1200001004 餐厅 [☑]	零售□
原料来源	大豆 油 京葱 生姜	中粮粮油工业(巢湖)有限公司						
工艺流程	香辛料	原料验收一	→初加工	香辛料调味油工 清洗			<ul> <li>原料★</li> <li>拆包</li> <li>→ 大力</li> <li></li></ul>	
配送 要求	F 型冷	链配送餐厅						
				检测项目				
项目		要求		执行标准			检验方法	
色泽	具有产	品应有的色	 泽	GB31644	取	适量试	样置于洁净的	焼杯 (液态产
滋味、气味		品应有的滋 异味、无异		GB31644			争的白色瓷盘 中, 在自然光	

剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定				
食品添加					
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定				
理化指标	符合 GB31644 的要求				
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	状态。闻其气味,用温开水漱口,品 其滋味		

检测指标							
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率			
酸价/酸值	/	GB31644	GB 5009.229	毎批			
过氧化值	/	GB31644	GB 5009.227	每批			
铅(以Pb 计)/(mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12	每半年			
丁基烃基茴香醚 (BHA) / (g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年			
二丁基烃基甲苯 (BHT) / (g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年			

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

= / \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \	2、 // A) HIJ/(I) WIEIXAW//////I)					
索票索证						
供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档				
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

		类别	速冻其他				
		规格	1.3kg/包				
		产地	合肥				
		保质期	90 天				
基本信息	鸡肫	储存方式	≤-18°C				
		执行标准	Q/LXJ0009S	物料编码	1200000913		
		使用区域	全国	用途	餐厅──零售□		
		过敏原		添加防腐剂			
		配料	鸡肫		34,		
		蚌埠大成食品有限公司					
		北票市宏发食品有限公司					
		朝阳宏发食品有限公司					
		大成食品 (河北) 有限公司					
		福建圣农发展股份有限公司					
		阜新双汇禽业有限公司					
原料		江苏益客食品集团股份有限公司					
来源	鸡肫	玖兴农牧	(淶源) 有限公司				
		喀左宏发食	食品有限公司				
		正大食品	(宿迁) 有限公司				
	1	漯河万中禽业加工有限公司					
		西华双汇禽业有限公司					
		徐州润客食	食品有限公司				
		正大卜蜂食	正大卜蜂食品(湖北)有限公司				



总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	≤0.04	Q/LXJ0009S	GB 5009.17	每半年
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤0.4	Q/LXJ0009S	GB 5009.11	每半年
尼卡巴嗪残留标志物/(μg/kg)	€200	Q/LXJ0009S	GB 29690	每半年
磺胺类 (总量) /(μg/kg)	≤100	Q/LXJ0009S	GB/T21316	每半年
五氯酚酸钠/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB 23200.92	每半年
氯霉素/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB/T22338	每半年

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证			
	1.营业执照		
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档	
供应商	3.型式检验报告		
	4.动物检疫合格证明	WAC司协作学校归业	
	5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档	
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档	
	2.出厂检测报告	WM3 U収集甲核归档	

	类别		速冻其他		<b>一次为于</b>	9
		规格	1.2kg/包			
		产地	合肥		2	
		保质期	90 天			
基本	鸡肝	储存方式	<-18℃			
信息	鸡心	执行标准	Q/LXJ0009S 物料编码		1200000915	
		使用区域	全国	用途	餐厅☑	零售□
		过敏原		添加防腐剂		
		配料	鸡肝、鸡心		<i>⊘</i> ∧′′	
		蚌埠大成食	品有限公司			
原料	鸡肝	玖兴农牧 (	(涞源) 有限公司	_(()		
来源		正大食品	宿迁) 有限公司			
	鸡心					
			(宿迁) 有限公司	1		
工艺流程	K		<b>东其他食品</b> 原料 「原料」 「原料」 「「解料」 「「解料」 「「食料」 「食料」 「食料」 「食料」 「食料」 「食料」 「食料」 「	· 上 · 包 · 冻 · 洗 · 坊 · 切 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	流程目	
配送要求	F型冷	链配送餐厅				

检测项目					
项目	要求	执行标准	检验方法		
色泽	具有产品应有的色泽	Q/LXJ0009S	版还是是世界工力AA (次杂录同米		
气味	具有产品应有的气味,无异味	Q/LXJ0009S	取适量试样置于白色盘(瓷盘或同类		
组织状态	具有产品应有的状态	Q/LXJ0009S	· 容器) 中, 在自然光下观察色泽和状		
异物	不得检出	Q/LXJ0009S	· 态,闻其气味 		
理化指标	符合 Q/LXJ0009S 的要求				
微生物	应符合 Q/LXJ0009S 规定的限量要求				
污染物	染物 污染物限量符合 Q/LXJ0009S 的规定				
兽药残留					
限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告 				
标签标识 符合 GB7718 的规定					

# 检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数 (cfu/g)	1	Q/LXJ0009S	GB 4789.2	每批
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	Q/LXJ0009S	GB 5009.228	每半年
总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	≤0.04	Q/LXJ0009S	GB 5009.17	每半年
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤0.4	Q/LXJ0009S	GB 5009.11	每半年
尼卡巴嗪残留标志物/(μg/kg)	≤200	Q/LXJ0009S	GB 29690	每半年
磺胺类 (总量) /(μg/kg)	≤100	Q/LXJ0009S	GB/T21316	每半年
五氯酚酸钠/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB 23200.92	每半年
氯霉素/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB/T22338	每半年
备注:				

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

# 索票索证

	1.营业执照			
	2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档		
供应商	3.型式检验报告			
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档		
	5.出厂检测报告			
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档		
	2.出厂检测报告			

## 3 成品

央厨现有三款成品,分别为卤肉、笋子烧肉、菜根香。卤肉在餐厅需经过蒸柜 10分钟蒸制过程方可食用,笋子烧肉在餐厅需经过 5 分钟的烧制过程方可食用。菜根香在工厂经腌制、杀菌制得,为酱腌菜,可开袋即食,2024年截止到 3 月底共检测菜根香 83 批次,无异常。

		类别	食品-蔬菜制品-酱腌卖	Ę		/ · /		
		规格	130g/包	(電腦)				
		产地	合肥		No.			
		保质期	6天					
基本	农家 菜根 香	储存方式	冷藏 0-4℃	Extension (120)	3.53)			
信息		执行标 准	GB 2714	物料编码	1200000048			
		使用区 域	全国	用途	餐厅☑  零	售□		
		过敏原	$   \overline{\mathbf{V}} $	添加防腐剂				
		配料	白萝卜、红油、红辣麻油、白砂糖、香辛			酱油、芝		
	辣鲜 露	佛山市海天调味食品有限公司						
	白萝卜	合肥疏美多	美多农业种植有限公司					
175 VA	香菜	合肥韵绿农副产品有限公司						
原料 来源	酿造 酱油	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司						
	芝麻	合肥燕庄1	合肥燕庄食用油有限责任公司					
	油	益海嘉里的	食品营销有限公司安徽组	分公司				
	酿造 食醋	江苏恒顺西	江苏恒顺醋业股份有限公司					



脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) (g/kg)	≤1.0				GB 2760	GB 5009.121	每半年
糖精钠(以糖精计) (g/kg)		<u> </u>	0.15		GB 2760	GB 5009.28	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)		c	m	M	GB	B GB 4789.10	每半年
並與巴則蜀循环函 (CFO/g)	5	1	100	1000	29921	GD 4769.10	母十十
沙门氏菌		c	m	M	GB	GB 4789.4	每半年
1011以西	5	0	0	-	29921	GD 4769.4	477
安赛蜜 (g/kg)	≤0.3				GB 2760	GB 5009.140	每半年
柠檬黄 (g/kg)		≤0.1			GB 2760	GB 5009.35	每半年
日落黄 (g/kg)		不往	导检出		GB 2760	GB 5009.35	每半年

### 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

1 // 13/ 13/3	- 1/21 13/2 HH 4 (13 13 14 HH 4 (13 13 14 HH 4 (13 14					
	索票索证					
	1.营业执照					
/II, - <del>} - }-</del>	2.生产许可证	SRM 已收集审核归档				
供应商	3.型式检验报告					
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档				
	2.出厂检测报告	WIMIS L 拟苯甲核归饲				

为 A D A D A D A D A D A D A D A D A D A						
13						
零售□						
<b> 5菇、磷酸酯双淀粉</b>						
北京泓睿国际贸易有限公司						
金百顺食品贸易 (上海) 有限公司						
牧原肉食品有限公司						
必斐艾食品有限公司						



						5009.268	
铬 (以 Cr 计) (mg/kg)		<u>&lt;</u> ?	1.0		GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出				整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.30	● 每半年
平仅细胞相工于别的以图	5	0	0	-	GD29921	GD 4769.30	母十十
金黄色葡萄糖球菌	n	с	m	M	GB29921	GB 4789.10	每半年
(CFU/g)	5	1	100	1000	GB29921	GD 4/89.10	<b>与十十</b>
沙门氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.4	每半年
少门风困	5	0	0	-	GB29921	UD 4/09.4	<b>与十</b> 十

## 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证
$\sim \sim \sim 10^{\circ}$
সংসংসংগা.

水水水缸					
供应查	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档			
供应商	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档			

		类别	食品-速冻食品-速冻调	周制 (熟制品)				
		规格	1.3kg/包					
		产地	合肥					
基本信息		保质期	90 天					
	第子 烧肉	储存方式	≤-18°C					
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002724			
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□			
		过敏原		添加防腐剂				
		配料	笋干、水、猪肉、烧	肉汁、食用猪油	1、菜籽油、食用盐			
	猪肉	百佑佳食品贸易 (上海) 有限公司						
		北京泓睿国际贸易有限公司						
		金百顺食品贸易 (上海) 有限公司						
		上海商润食品有限公司						
		上海禧宁供应链有限公司						
	笋干	福建领峰食品有限公司						
原料	7 1	漳州明成旬	食品有限公司					
来源	食用	河南双汇扎	投资发展股份有限公司					
	猪油	牧原肉食品	牧原肉食品有限公司					
	烧肉 汁	成都圣恩生物科技股份有限公司						
	菜籽	成都市新兴	<b>新兴粮油有限公司</b>					
	油	益海嘉里食	食品营销有限公司安徽公	分公司				
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司						



氯霉素 (ug/kg)		不得	检出		整顿办函 〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)		不得	检出		GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)		不得	检出		GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
金黄色葡萄糖球菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10 每半年	<b>気</b> 半 年
(CFU/g)	5	1	100	1000			÷ 1 1
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	毎半年
N 1 1 M kg	5	0	0	-	OD 29921	GD 4/69.4	母十十
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GD 20021	GB 4789.30	每半年
平仅细胞相主子别付以困	5	0	0	-	GB 29921	GB 29921 GB 4789.30	母十十

## 备注:

- 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
- 2、所有产品执行标准按最新版执行

	索票索证					
	1.营业执照/生产许可证					
	2.生猪定点屠宰证					
	3.动物防疫条件合格证	   SRM 已收集审核归档				
	4.型式检验报告					
	5.对外贸易经营者备案登记表					
	6.海关报关单位注册登记书					
供应商	7.动物检疫合格证明					
	8.肉品品质合格证					
	9.非洲猪瘟报告	   WMS 已收集审核归档				
X//:	10 入境货物检验检疫证明					
1//	11.海关进口货物报关单					
	12.出厂检测报告					
<b>九九</b>	1.型式检验报告	WANG 司版集定按问业				
中央厨房	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档				

# 第四章 供应商原料溯源

2023年,老乡鸡全年食材原料采购共计873个SKU,分为禽类、畜类、米面粮油、新鲜蔬菜、农副产品、蛋类、水产、调味料和豆制品等13个类别。老乡鸡与305家食材供应商建立了紧密的合作关系,其中A级供应商占比26%,B级供应商占比59%,C级供应商占比15%。多数为各自领域的头部企业,如益海嘉里、中粮、联合利华、李锦记、海天、农夫山泉、牧原、温氏、圣农、双汇、正大、可口可乐、伊利等。

公司对每个非通用食材供应商进行产品食品安全评估、供应商工厂食品安全评估和供应商供应能力评估;对于不同的食材原料,采购部开发、食安和执行团队会直接深入源头,与当地权威专家及龙头企业进行交流,对原料品种、产地、产季、土壤、气候、种植规模、加工方式、存储方式、运输方式、烹饪方式等一系列相关信息进行深入调研;产品测试阶段,采购部执行团队全程参与产品小试、中试、制定并下发原料标准书、大货跟产、产品验收等环节,持续优化产品,全程源头可追溯,确保产品品质与安全。

仅 2023 年, 采购部各业务组累计用时 2400 多日, 共计走访 25 个省市地区, 深入 307 个源头产地及工厂进行食材属性调研和工厂审核, 最终优选出 78 家合格供应商。

公司利用供应商协同软件系统(SRM),对全部供应商进行追溯管理。全年追溯到货 116731 批次,其中异常 2313 批次,一次到货合格率达 98.02%; 2023 年共计追踪审核供应商资质证件 1629 品次;资质证件不符合我司要求,系统会自动关闭对应供应商订单下达权限;全年追踪老乡鸡中央厨房原料异常反馈 86 起、餐厅及顾客质量反馈 3746 起。相关信息从终端客户反馈转递至供应商在 24 小时内完成,提高了信息传递效率和准确性。

采购部通过供应商协同软件系统 (SRM) , 对供应商订单合格率、一次到货合格率、质量反馈等多维度, 进行月度/季度/半年度/年度考核。针对 C 级供应商, 老乡鸡采购部、食品安全部、第三方专业机构人员进行定向赋能, 2023 年共现场赋能供应商 51 家, 计 105 个工作日。2024 年计划赋能 65 家,目前已赋能 7 家,后续按计划持续推进。评级为 D 级供应商将终止业务合作。

在追溯供应商原料的过程中,因为食材产地、季节性及传统工艺等限制,食用农产品及农产品初级加工品的源头追溯和食品安全管理工作,对于老乡鸡食材采购来说仍然是个巨大的挑战在采购过程中,我们也发现了一些问题,并采取了相应的改善措施:

序号	问题点	改善措施
1	部分初级农产品和初加工农产品的加工过程由于标准化不足存在异物风险,如梅干菜等。	【采购端】: 1、第三方专业机构对供应商进行式审核,帮助供应商发现问题并解决; 2、食品安全团队定期对供应商进行赋能,提升供应商的食品安全和质量管理能力; 3、推动供应商增加异物控制设备来降低异物风险。 【中央厨房端】: 1、鼓泡式清洗机对初级农产品和初加工农产品原料进行清洗; 2、每日运用进口无影灯设备挑拣台对初级农产品和初加工农产品中的异物再次进行挑选; 3、利用 X 光异物检测机+金属检测机串联,对包装后的产成品进行最后的异物检测。
2	由于部分蔬菜农产品 农药残留及虫害问 题,蔬菜农产品品质 标准把控难度较大。	【采购端】: 扩充蔬菜类农产品供应商资源库,对蔬菜类农产品供应商加大赋能, 提升供应商食品安全及品质管理能力; 【中央厨房端】: 提升对蔬菜类农产品药残虫害检测能力,完善中央厨房的净菜加工处 理工艺。

通过以上梳理,虽然已经取得了一些改善成果,但仍存在不足之处,接下来采购端会继续努力,推动供应商改善,持续为食材的食品安全和品质保驾护航。

世級、 全根、 姓雄菜、大白菜、 國包菜、 生姜、蒜子、 香葱、 毛白菜、 鲜红椒、 鲜香菇、 青菜、 蜜薯、 贝贝南瓜、 新鲜玉米、 土豆、 青椒丁 ( 浄菜)、 鸡麻、 鸡 成 如 根、 鸡 边腿、 鸡肉、 鸡油、 琵琶腿、 鸡肝、 鸡心、 翅中、 带皮去骨鸡腿肉、 鸭肉菜、 小母鸡、 小公鸡、 中鸡、 岭南黄鸡、 凤凰雀、 带皮五花肉、 去皮后座肉、 去皮夹座、 猪油、 牛肉、 绿豆芽、 大米、 面粉、 面条、 意大利面条、 小黄米、混合杂粮、 糯米、 黄豆、 手工挂面、 热干面	_		T	
2 食品-粮食加上品     10     糯米、黄豆、手工挂面、热干面       3 食品-食用油、油脂及其制品     4     大豆油、菜籽油、起酥油、芝麻香油       4 食品-调味料     28     鸡科、金汤、盐、味精、味极鲜酱油、豉油汁、拌面葱油、海臭汁、卤料、卤油、蒸鱼豉油、香辣油、特制卤肉汁、蒜蓉、香辛料、藤椒油、豆瓣酱豆浆粉、水、可口可乐、乳酸菌、鸡笼香风味饮料、生椰乳、苹果山楂风味红茶。毛豆米、菜苔、茄条、南瓜丁、南菇包、西兰花、菠萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、香菇,旁瓜鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇,鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇,有食服、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇,有食服、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包入、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包、白面、大豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆、白豆	1	食品-食用农产品	44	毛白菜、鲜红椒、鲜香菇、青菜、蜜薯、贝贝南瓜、新鲜玉米、土豆、青椒丁(净菜)、鸡肫、鸡爪、翅根、鸡边腿、鸡肉、鸡油、琵琶腿、鸡肝、鸡心、翅中、带皮去骨鸡腿肉、鸭爪/鸭掌、小母鸡、小公鸡、草公鸡、岭南黄鸡、凤凰蛋、带皮五花肉、去皮后座
3       及其制品       4       大豆油、菜籽油、起酥油、芝麻香油         4       食品-调味料       28       蚕豆酱、果味糖醋酱、青椒酱、蚝油、黄豆酱、火锅底料、鸡粉、鸡精、醋、金标生抽、辣糊汤底料、烧鸡料、金汤、盐、味精、味极鲜酱油、豉油汁、拌面葱油、海皇汁、卤料、卤油、蒸鱼豉油、香辣油、特制卤肉汁、蒜蓉、香辛料、藤椒油、豆瓣酱豆浆粉、水、可口可乐、乳酸菌、鸡笼香风味饮料、生椰乳、苹果山楂风味红茶         5       食品-饮料       7       豆浆粉、水、可口可乐、乳酸菌、鸡笼香风味饮料、生椰乳、苹果山楂风味红茶         毛豆米、菜苔、茄条、南瓜丁、蘑菇包、西兰花、菠萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香霸王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包,鲜酒、劲酒、白酒干木耳、干玉耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角         8       食品-蛋制品       2       咸鸭蛋、鸡蛋干         10       食品-食糖       1       白砂糖         11       食品-次产制品       1       虾仁         12       食品-淀粉及淀粉制       2       藕粉、粉丝	2	食品-粮食加工品	10	
4       食品-调味料       28       底料、鸡粉、鸡精、醋、金标生抽、辣糊汤底料、烧鸡料、金汤、盐、味精、味极鲜酱油、豉油汁、拌面葱油、海阜汁、卤料、卤油、蒸鱼豉油、香辣油、特制卤肉汁、蒜蓉、香辛料、藤椒油、豆瓣酱豆浆粉、水、可口可乐、乳酸菌、鸡笼香风味饮料、生椰乳、苹果山楂风味红茶毛豆米、菜苦、茄条、南瓜丁、菌菇包、西兰花、菠萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香葡王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包。         7       食品-酒类       3       啤酒、劲酒、白酒干木耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角         9       食品-蛋制品       2       咸鸭蛋、鸡蛋干白砂糖         10       食品-食糖       1       白砂糖         11       食品-淀粉及淀粉制品       2       藕粉、粉丝	3		4	大豆油、菜籽油、起酥油、芝麻香油
5 食品-饮料       7       生椰乳、苹果山楂风味红素         毛豆米、菜苔、茄条、南瓜丁、菌菇包、西兰花、菠萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香霸王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包         7 食品-酒类       3       啤酒、劲酒、白酒         7 食品-蔬菜制品       13       辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角         9 食品-蛋制品       2       咸鸭蛋、鸡蛋干         10 食品-食糖       1       白砂糖         11 食品-水产制品       1       虾仁         12 备品-淀粉及淀粉制品       2       藕粉、粉丝	4	食品-调味料	28	底料、鸡粉、鸡精、醋、金标生抽、辣糊汤底料、烧 鸡料、金汤、盐、味精、味极鲜酱油、豉油汁、拌面 葱油、海皇汁、卤料、卤油、蒸鱼豉油、香辣油、特
6     食品-速冻食品     37     夢块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香霸王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包       7     食品-酒类     3     啤酒、劲酒、白酒干木耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角       9     食品-蛋制品     2     咸鸭蛋、鸡蛋干白砂糖       10     食品-食糖     1     白砂糖       11     食品-水产制品     1     虾仁       12     食品-淀粉及淀粉制品     2     藕粉、粉丝	5	食品-饮料	7	A = \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
8     食品-蔬菜制品     13     干木耳、干玉耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角       9     食品-蛋制品     2     咸鸭蛋、鸡蛋干       10     食品-食糖     1     白砂糖       11     食品-水产制品     1     虾仁       12     食品-淀粉及淀粉制品     2     藕粉、粉丝	6	食品-速冻食品	37	萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香霸王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼
8     食品-蔬菜制品     13     辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角       9     食品-蛋制品     2     咸鸭蛋、鸡蛋干       10     食品-食糖     1     白砂糖       11     食品-水产制品     1     虾仁       12     食品-淀粉及淀粉制品     2     藕粉、粉丝	7	食品-酒类	3	
10 食品-食糖     1 白砂糖       11 食品-水产制品     1 虾仁       12 食品-淀粉及淀粉制品     2 藕粉、粉丝		111	T	干木耳、干玉耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸
11     食品-水产制品     1     虾仁       12     食品-淀粉及淀粉制品     2     藕粉、粉丝	9	食品-蛋制品	2	咸鸭蛋、鸡蛋干
12 食品-淀粉及淀粉制 2 藕粉、粉丝	10	食品-食糖	1	白砂糖
12	11	食品-水产制品	1	虾仁
12   食具-百割具   6   提系百度 千砂州 禾十元 禾工 七工 磨粉	12		2	藕粉、粉丝
10   民間「立門間   0   附首立肉、「瓜丝、省八儿、省」、月」、肉门	13	食品-豆制品	6	锅香豆腐、千张丝、香大元、香干、方干、腐竹

	产品名称	鲜鸡蛋			
	产品分类	食用农产	П П		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	☑ _{零售} ☑		
	产地	\		33000	
	是否转	≠基因 □		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	15kg/筐,单枚克重 ≥50g	气味	蛋液具有固有的蛋腥味, 无 异味	
	外观	蛋白色泽: 浓蛋白粘稠、透明,	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	项目	指标	执行标准	检测方法	
+\\1\\+\+=	氟本尼考	≤10	GB31658.20	单项快检	
检验指标	氯霉素	不得检出	GB31658.20	单项快检	
	甲砜霉素	≤10	GB31658.20	单项快检	
	耆	<b>营业执照</b>			
资质证件	型检报告		- SRM 已收集审核归档		
X	出厂	一检验报告	WMS 已收集审核归档		
A+ > }_ B	存储要求	阴凉、干燥、通风 处	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	30 天	允收期	外购鸡蛋:进货日期距离生 产日期 1/3 期限;	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	利辛老乡	鸡养殖有限公司	曹先生	13515663366	
	寿县老乡鸡	家禽养殖有限公司	曹先生	13515663366	

	产品名称	大米		NEW STATE
	产品分类	粮食加工品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售☑	
	产地	黑龙江/江苏	<b>示</b>	4 TO SE
	是否转	₹基因 □		是否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	5kg/袋、25kg/袋	气味	具有产品特有的米香味
	外观	具有大米固有的颜 色和光泽	杂质	总量≤0.25%
	项目 限值 执行标 准		检测方法	
+ <b>△</b> ₹ <b>△</b> ₹ <b>△</b>	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
检验指标 	镉(以 Cd 计)mg/kg	€0.2	GB 2762	GB 5009.15
	总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.02	GB 2762	GB 5009.17
	芦	· 於此执照		
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
), mil	型	!验报告		
	出厂	检验报告		WMS 已收集审核归档
	存储要求	常温	运输要 求	常温运输
储运方式	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期 限
	名称		联系人	联系电话
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分 公司		孙先生	13862214746
供应商信息	方正县宝兴	新龙米业有限公司	王先生	13654614666

绥化市嘉禾米业有限公司	牛女士	13504559215
沈阳信昌粮食贸易有限公司	赵女士	13141460444
五常市四海米业有限公司	東先生	13394617777
黑龙江祖谷米业有限公司	李先生	13936341035
黑龙江秋然米业有限公司	隋先生	18646561666
绥化市嘉香米业有限责任公司	王先生	13029861668
江苏省农垦米业集团淮海有限公司	郭先生	13757124966

	产品名称	大豆油	Ħ		
	产品分类	食用油、油脂	及其制品	<b>III</b>	
	用途	餐厅☑中央厨房	景図零售□		
基本信息	产地	安徽		#### <b>一级大豆油</b> ####################################	
	是否转基	基因		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	10L/桶、20L/桶	气味	具有产品应有的气味	
	外观	澄清透明	杂质	无肉眼可见异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	黄曲霉毒素 B1 (ug/kg)	€8.0	GB 2716	GB 5009.22	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.08	GB 2716	GB 5009.12	
	总砷(以As 计) / (mg/kg)	≤0.09	GB 2716	GB 5009.11	
	营业	2执照			
)	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
<b>,</b>	型检报告				
		验报告		VMS 已收集审核归档	
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期 限	
	名	称	联系人	联系电话	
供应商信息		了销有限公司安徽 公司	孙先生	13862214746	
	中粮粮油工业	(巢湖) 有限公司	钟先生	18684851001	

	产品名称	菜籽油			
	产品分类	食用油、油脂	及其制品	日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	房☑零售□	Double Double SAES	
	产地	1		2005 File 2002 15 Rep. 2002 File State Sta	
	是否转基	因		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	10L/桶	气味	具有产品应有的气味	
	外观	澄清透明	杂质	无肉眼可见异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	黄曲霉毒素 B1 (ug/kg)	€8.0	GB 2716	GB 5009.22	
检验指标 	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.08	GB 2716	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.09	GB 2716	GB 5009.11	
	营业执照				
   资质证件	食品生产		SRM 已收集审核归档		
	型位于出厂检验		WMS 已收集审核归档		
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期 限	
	名和	· 弥	联系人	联系电话	
供应商信息	益海嘉里食品营销 分公		孙先生	13862214746	
	成都市新兴粮	油有限公司	邓先生	18781687576	

	产品名称	面粉		
	产品分类	粮食加工品		
基本信息	用途	   餐厅□中央厨房 ^図 零售		1
	产地	1		
	是否转基因	因 □	是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
   感官指标	规格	25kG/包	气味	无异味
№ 日 1日 M	外观	呈粉末状,颜色乳白, 体质半松散,无受潮结 块	杂质	无肉眼可见的外来 杂质, 无虫蛀杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	€0.2	Q/WDL 0017S	GB 5009.12
检验指标	镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	€0.1	Q/WDL 0017S	GB 5009.15
	总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.02	Q/WDL 0017S	GB 5009.17
	营	业执照		
View 100°, North Rall.	食品生	上产许可证	SRM 以收集审核归档	
资质证件 	型	检报告		
<b>X</b>	出厂	检验报告	WMS	以收集审核归档
	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限
		名称	联系人	联系电话
   供应商信息	中粮面业(	海宁) 有限公司	李女士	13961079587
	益海嘉里食品营销	肖有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746

	产品名称	起酥油	Cái		
	产品分类	食用油、油脂及其	制品	SOCFAT: 40 煎炸专用油	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	(起酥油)	
	产地	1		200 MEEDING //	
	是否转基因		是否沒	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	15KG/箱	气味	具有产品应有的气 味和滋味,无焦臭、 酸败及其他异味	
	外观	具有产品应有的形 态及色泽, 质地均匀	杂质	无可见的外来异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	<b>上</b> 执照			
7/m	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档 -		
资质证件 	型档	<b>金报告</b>			
	批次村	<b>金验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
<b>体</b> 二十一	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	名称			联系电话	
     供应商信息	嘉吉粮油(南	有通)有限公司	朱先生	13611833143	
\ \\~\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	中粮东海粮油工业	(张家港) 有限公司	王先生	15722601000	

	产品名称	芝麻香油		
	产品分类	食用油、油脂及其制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑₹	≶售□	<b>地芝麻油</b>
	产地	١		150 E
	是否转基	因 □	是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	包装规格: 5L*4 桶/ 箱;	气味	具有浓郁的芝麻油 固有香味和滋味,口 感好,无异味;
	外观	具有产品应有的形态 及色泽	杂质	无正常视力可见外 来异物;
	项目	限值	执行标准	检测方法
	溶剂残留量/ (mg/kg)	不得检出 ª	GB 2716	GB 5009.262
检验指标	酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	€2.5	GB/T 8233	GB 5009.229
	过氧化值/ (g/100g)	≤0.15	GB/T 8233	GB 5009.227
	铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.12
	营	业执照		
资质证件	食品生	生产许可证	SRM 已收集审核归档	
31311	型	<b>!</b> 检报告		
	出厂	检验报告	WMS i	己收集审核归档
Alexandria N. D.	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
供应商信息	合肥燕庄食月	用油有限责任公司	刘先生	13013089117
	益海嘉里食品营销	消有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746

	产品名称	毛豆米	2		
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	奏售□		
	产地	/		42000	
	是否转基因		是否	忝加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	4.8kg/袋	气味	具有毛豆米特有的 气味, 无异味	
感官指标	外观	新鲜干净、颗粒饱满、大小均匀、表皮无破损、变色,颜色青绿,600粒-700粒/斤	杂质	无肉眼可见的外来 杂质, 无虫蛀,	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
1	*铅 (以 Pb 计)	≤0.1 mg/kg	GB2762	GB5009.12	
	营业	L执照			
   资质证件	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
	型格	<b>企报告</b>			
	出厂档	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
1/4	7	<b>名称</b>	联系人	联系电话	
	绍兴绿容食	食品有限公司	冯先生	13605758188	
     供应商信息	余姚谷满仓	食品有限公司	吴先生	13989527376	
<b>洪</b> 巡倒行息	慈溪市三星农	业开发有限公司	毛女士	13906747444	
	浙江银河食	食品有限公司	戚先生	13777403311	
	安徽华园食	食品有限公司	张先生	15856403111	

	产品名称	蚕豆酱		
	产品分类	调味品		S 12 and HW
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑	零售□	
	产地	/	,	
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	   规格	   1.6KG/桶、10KG/桶	气味	具有产品应有的气味
	外观	具有产品应有的色 泽	杂质	1
	项目	限值	执行标准	检测方法
	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB5009.28-2016
检验指标 	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB5009.28-2016
	胭脂红/ (g/kg)	不得使用	GB 2760	GB5009.35-2016
	营业	L 执照		
   资质证件	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档	
<b>贝及肛门</b>	型札	金报告 		
	出厂村	<b>企验报告</b> □	WMS	已收集审核归档
体之士士	存储要求	常温	运输要求	常温
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
	4	<b>名称</b>	联系人	联系电话
供应商信息	安庆市胡玉美酿造	<b>造食品有限责任公司</b>	余先生	13855666778

	产品名称	面条		
	产品分类	粮食加工品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	/		
	是否	转基因 □	是否沒	悉加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	10kg/袋,(190(±10)mm*5.0(± 0.5)mm*(1.15-1.3)mm)	气味	具有产品自有气味, 无异味, 无异臭
	外观	具有与原料相对应的色泽,色泽均匀	杂质	无肉眼可见的异物
松松松卡	项目	限值	执行标 准	检测方法
检验指标 	水分(g/00g)	≤14.5	企业标 准	GB 5009.3
		营业执照	SRM 已收集审核归档	
次氏江州	,	食品生产许可证		
资质证件 	型检报告			
	V)	出厂检验报告	WM	S已收集审核归档
\ <del>\</del> \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	存储要求	常温	运输要 求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
   供应商信息	安征	徽王仁和米线食品有限公司	王先生	13966668486
,	江	西五丰食品有限公司	刘先生	13766304117

	产品名称	意大利面条		国制力	
	产品分类	速冻食品		Classic pastam w m 意大利面 Pasta	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	*		
	产地		要	Sin 5	
	是否转基	因	是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	110g/包	气味	具有产品应有的滋 味和气味, 无异味	
	外观	面条完整, 无断面、 碎面	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
LA WA LIA L	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	耆	<b>营业执照</b>			
   资质证件	食品	生产许可证	SRM 已收集审核归档		
<b>贝贝亚</b> 厅	型检报告				
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档		
<b>/</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	上海贺寿食品有限公司		张女士	13482473762	
	河南厨香传	<b>诗奇食品有限公司</b>	胡先生	19937892996	

	产品名称	菜苔			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□			
	产地	1			
	是否转基	因□	是否沒	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	5kg/箱 (长度 4-12cm, 直径 7-15 毫米)	气味	解冻后产品具有本品应有气味, 无异味	
松日1670N	外观	杆状,有叶,无粘连、 无结块、无结霜现象 ,色泽墨绿或深绿,无 黄叶	杂质	无肉眼可见外来异 物	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
位 独	*铅 (以 Pb 计)	≤0.1 mg/kg	GB2762	GB5009.12	
	营业执照		SRM 已收集审核归档		
   资质证件	食品生产许可证				
7,7,44,1	<u> </u>	型检报告			
	出厂	一检验报告	WMS 已收集审核归档		
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
	绍兴绿彩	容食品有限公司	冯先生	13605758188	
## ##	余姚谷满	仓食品有限公司	吴先生	13989527376	
供应商信息 	江苏海	大食品有限公司	钱先生	13905791563	
	浙江银泽	可食品有限公司	戚先生	13777403311	
	安徽华	司食品有限公司	张先生	15856403111	

	产品名称	茄条		
	产品分类	速冻食品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	<b>零售□</b>	
	产地	\		
	是否转基因		是否沒	忝加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	包装规格: 1400g*6 袋/件; 产品标准: 长 6-7cm、 带皮一面宽2.5-3cm, 三棱柱形;	气味	气味正常,无异味;
	外观	单冻,表面无冰渣, 表皮紫色;	杂质	无正常视力可见 外来杂质;
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	过氧化值 (以脂肪 计)/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	铅 (以 Pb 计)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12
	营业	<b>业</b> 执照		
资质证件	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档	
<b>英灰紅</b> 門	型检报告			
	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档	
	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 天期限
		名称	联系人	联系电话
الله مشم شده الله	安徽夏星1	食品有限公司	夏先生	15856416666
供应商信息	必斐艾食	品有限公司	王女士	18555890055
	陕西菜字头食	品科技有限公司	熊先生	13902204155

	产品名称	干红椒		NEN C
	产品分类	食用农产品		S Description
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑零	善善	
	产地	/		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
	规格	500g/袋、30kg/袋	气味	具有浓烈的刺激性气 味、滋味, 无异味。
感官指标	外观	红色、外形完整,大 小形状均匀,不带椒 梗,身干散籽,外表 清洁干净、无虫 害、无霉变	杂质	外来物比例 1-5%让 步接收, >5%拒收。 未熟果、斑点果和碎 过 2-5%让步接收, >5%拒收。
	项目	限值		检测方法
   检验指标	水分	≤11%	GB 5009.3-2016	
 	总灰分	≤10%	GB 5009.4-2016	
	酸不溶性灰分	<b>≤</b> 5	GE	3 5009.4-2016
	营	业执照	SRM	已收集审核归档
资质证件	型	检报告		
	批次	检验报告 	WMS	已收集审核归档
Alice V B	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
	2	名称	联系人	联系电话
الله علمانية الله	砚山晨鑫种植	官农民专业合作社	陈先生	13577610750
供应商信息 	云南疆立	食品有限公司	张先生	13988425955
	安徽省鑫百味农	业科技发展有限公司	曹先生	17709676572

	产品名称	干木耳		
	产品分类	蔬菜制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	·⊠ _{零售} □	
	产地	黑龙江		
	是否转	₹基因 □	ļ	是否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
	规格	25kg/袋	气味	具有木耳特有的气味, 无 刺鼻气味。
感官指标	外观	为单片形状,似耳 朵状或碗状,无霉 变,泡开后的木耳 发融脱层冻伤的不 合格,正面为黑褐 色,有光泽度;背 面为暗灰色	杂质	无正常视力可见外来杂 质
	项目	限值	执行标准	检测方法
松心比坛	干湿比	1:9 以上	GB/T 6192	GB/T 6192
检验指标 	水分/%	≤14.0	GB/T 6192	GB 5009.3
	灰分(以干质量计)/%	€8.0	GB/T 6192	GB 5009.4
	耆	<b>营业执照</b>		
   资质证件	食品	生产许可证	SRM	已收集审核归档
<b>大人正</b> 门	五	型检报告 		
/~	出厂	检验报告	WMS	已收集审核归档
<b>∧₩&gt;</b> → <u> </u>	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
	名称	联系人		联系电话
   供应商信息	东宁山友食用	用菌科技研发有限公司	关先生	15945747778
	天和农业集团	田浙江味了得食品有限 公司	胡先生	18811082396

	产品名称	干玉耳			
	产品分类	蔬菜制品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	黑龙江			
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	250g/袋 (百粒克重 45g; 直径1.5-2.5cm; 厚度 1-1.5mm)	气味	具有玉耳特有的气 味, 无刺鼻气味。	
	外观	单片,朵形完整,无 耳基,无霉变,无虫 蛀,膜面白色至浅黄 色,有光泽	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
TV 4V TN T-	干湿比	1:9 以上	GB/T 6192	GB/T 6192	
检验指标	水分/%	≤14.0	GB/T 6192	GB 5009.3	
	灰分 (以干质量 计) /%	€8.0	GB/T 6192	GB 5009.4	
	营业执照		SRM 已收集审核归档		
次氏江州	食品生产许可证				
资质证件 	型式核	<b>企验报告</b>			
	批次核	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
Λ+ν= <b>.</b>	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式   	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	4	名称	联系人	联系电话	
   供应商信息 	东宁山友食用菌	科技研发有限公司	关先生	15945747778	
	天和农业集团浙江	味了得食品有限公司	胡先生	18811082396	
	吉林省花园食	用菌业有限公司	刘先生	13844286132	

	产品名称	干香菇		
	产品分类	干制蔬菜类	干制蔬菜类	
基本信息	用途	餐厅□中央厨房┗	零售□	
	产地	/		
	是否转基因		是否沒	忝加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
	规格	20kG/包	气味	具有干香菇特有的 气味,香味浓郁无异 味
感官指标	外观	菇肉厚实,菇面平滑,大小均匀,菌盖龟裂花纹呈白色,菌褶淡黄色,黄褐色或灰褐色,无虫蛀、霉变。	杂质	褐色菌褶、虫孔菇≤ 1.0%, 薄膜杂质≤5.0
	项目	限值	执行标准	检测方法
TV 4V IV T→	干湿比	1:9 以上	GB/T 6192	GB/T 6192
检验指标 	水分/%	≤14.0	GB/T 6192	GB 5009.3
	灰分 (以干质量 计) /%	€8.0	GB/T 6192	GB 5009.4
	营业	L 执照	SRM 已收集审核归档	
   资质证件		产许可证		
		全报告 A TA NEW		
	出人程	金验报告 	WMS	已收集审核归档 
<del>                                    </del>	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月		进货日期距离生产 日期 1/2 期限
		3称	联系人	联系电话
供应商信息   	湖北裕国菇』	<b>上股份有限公司</b>	方女士	18607223609

	产品名称	梅干菜		
	产品分类	蔬菜制品		
基本信息	用途	餐厅□中央厨房⊡	零售□	
	产地	浙江/安徽		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	25kg/袋	气味	具有产品自有气味, 无酸味、无异味
	外观	段状,色泽均匀	杂质	无伤害性异物,非伤 害性异物≤20个/吨
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	水分/(g/100g)	≤30	SB/T 10439	GB 5009.3
	食盐(以 NaCL 计)/(g/100g)	≥6	SB/T 10439	GB/T 5009.51
	营业	<b>上</b> 执照		
次氏江州	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
) 资质证件	型格	<b>金报告</b>		
	出厂核	<b>金验报告</b>	WMS	已收集审核归档
X	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
	名	<b>公</b>	联系人	联系电话
	慈溪市周巷镇	真东升梅干菜厂	于先生	13958355577
供应商信息	余姚市超清	吉蔬菜加工厂	徐先生	13567930420
	合肥市联泉	食品有限公司	徐先生	15256280788

	产品名称	南瓜丁	18		
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	1			
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	900g/袋(2cm*2cm)	气味	具有本产品应有的 风味, 无异味	
感官指标	外观	具有本品应有的形态,形态规则、大小均一整齐、质地良好,无粘连、结块、结霜和风干现象。 无不正常外来水分。	杂质	无病虫害伤, 无漂烫过度、腐烂、揉烂, 无肉眼可见外来杂 质	
+A7A+A=	项目	限值	执行标准	检测方法	
<u>检验指标</u> 	*铅 (以 Pb 计)	≤0.1 mg/kg	GB2762	GB5009.12	
	营业执照		SRM 已收集审核归档		
V/m   m 1	食品生产许可证				
) 资质证件	型相	金报告			
	出厂检验报告		WMS i	已收集审核归档	
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	余姚谷满仓	食品有限公司	吴先生	13989527376	
	安徽华园食品有限公司		张先生	15856403111	

	产品名称	杂粮(紫薯纤体的	灰)		
	产品分类	粮食加工品		1 (2.10)	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	奏售□	The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
	产地	1			
	是否转基因		是否添	加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	包装规格: 500G/袋;	气味	具有该品应有的 滋味和气味, 无霉 味、苦味;	
感官指标	配比	黑米: 黑色; 糙米: 深/浅棕色; 燕麦: 淡 黄色; 荞麦: 绿黄色, 有光泽; 玉米碎: 黄色; 紫薯干: 深紫色;	杂质	无正常视力可见 外来异物;	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.18	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	<b>上</b> 执照			
资质证件	食品生产许可证 SRM E		已收集审核归档		
<b>贝及肛门</b>	型检报告				
X	出厂村	<b>检验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
	存储要求	常温干燥储存	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
کا محد محد ک	1	宮称	联系人	联系电话	
供应商信息	湖北天泽生态农	<b>文业发展有限公司</b>	刘先生	13806039506	

	产品名称	杂粮 (三黑元气管	灰)	<b>计区以外内</b> 为
	产品分类	粮食加工品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	/		
	是否转基因		是否沒	≲加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	包装规格: 500G/袋;	气味	具有该品应有的 滋味和气味, 无发 霉、变质等异味;
	配比	黑米: 黑色; 红花生: 红色; 黑麦仁: 棕色; 黑玉米渣: 紫红色	杂质	无正常视力可见 外来异物;
14 -4 11 1-4	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.18	GB 2762	GB 5009.11
	营.	业执照		
沙丘江山	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型式检验报告			
	出广	检验报告	WMS 已收集审核归档	
AL) > 5	存储要求	常温干燥储存	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限
(4) (c) (c) (c) (c)	2	名称	联系人	联系电话
供应商信息	湖北天泽生态	农业发展有限公司	刘先生	13806039506

		Γ		-	
	产品名称	糯米	8		
	产品分类	粮食加工品工	26/		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□雲	零售□		
	产地	1			
	是否转基因	因 □	是	否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	2.5kG/包	气味	具有产品特有的米香味	
	外观	白色,符合产品外观 要求	杂质	无肉眼可见的外来 杂质, 无虫蛀杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	营业执照				
   资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
,	型式检验报告				
	批次	检验报告	WMS	5 已收集审核归档	
<b>本二十一</b>	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	6个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
		名称	联系人	联系电话	
   供应商信息	湖北天泽生态	农业发展有限公司	刘先生	13806039506	
	南陵县永兴	兴米业有限公司	朱先生	13956150998	

	产品名称	黄豆		
	产品分类	食用农产品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	□零售□	
	产地	黑龙江		
	是否转基	因	是	否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
	规格	2.5kg/包	气味	具有黄豆特有的气味, 无异味
感官指标	外观	种皮为黄色或淡黄色,脐为黄褐、淡褐或深褐色的籽粒不低于 95%,圆形或椭圆形,脐较小,颗粒饱满、大小均匀、表皮无破损、变色	杂质	无肉眼可见的外来杂 质, 无虫蛀杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
TV 4V PVT→	水分	≤13	GB1352	GB/T5494
检验指标 	霉变粒	≤1	GB1352	GB/T5494
	杂质含量	≤1	GB1352	GB/T5494
资质证件	营业执照型检报告		SRM 已收集审核归档	
1,10	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档	
A40→ 1 . N	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式 ————————————————————————————————————	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
供应商信息	黑龙江省和粮农业有限公司		刘先生	15045843333

	产品名称	西红柿			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑	『零售□		
	产地	山东、云南	Į.		
	是否转基	因 □	是	否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1.9kg/包、2.4kg/包	气味	具有西红柿应有的 风味, 无其他不良气	
	外观	果形、色泽均匀一 致,表面光滑无明显	杂质	无肉眼可见其他杂 质	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小水争水1日4分	农药残留	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档		
<b>英灰紅</b> 行	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
<b>湘</b> 色刀式	保质期	1	允收期	-	
1	12 1	名称	联系人	联系电话	
xV.	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006	
710	邯郸市阔	邦果蔬有限公司	李先生	18732090468	
供应商信息	合肥疏美多	农业种植有限公司	孔先生	13855149658	
	合肥韵绿农	· 到产品有限公司	邹先生	13866133317	
	润苗 (福建	建) 贸易有限公司	陈先生	17704671111	
	蜀海 (上海)	供应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	产品名称	螺丝椒			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑泵	<b>零售□</b>		
	产地	山东、海南		11/10	
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	-	气味	正常青椒具有的清香 味及辣椒特有的辣味	
感官指标	外观	翠绿色、果实充分发 育、果面清洁有光 泽,不萎蔫,无发黄 发黑, 无灼伤、冻害、 病虫害、机械伤,无 腐败变质。	杂质	-	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小云在 <b>对</b> 1日八九	农药残留	合格	GB 2763	快检	
<b>资质证件</b>	营业执照		SRM I	以收集审核归档	
У/ДШП	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
IAC/Jス	保质期	\	允收期	\	
		名称	联系人	联系电话	
	安徽华欣蔬菜	种植专业合作社	王先生	18154099789	
供应商信息	安徽省源海农产品商贸有限公司		张先生	15155139806	
	合肥疏美多农业种植有限公司		孔先生	13855149658	
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317	
	兰陵县元	良家庭农场	徐先生	13955146276	
	润苗 (福建)	贸易有限公司	陈先生	17704671111	

	产品名称	娃娃菜			
	产品分类	食用农产	品	H EI H EF	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	☑零售□	群 野	
	产地	甘肃、云	南	1	
	是否转基因		是否	「添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	3 颗/包	气味	有娃娃菜特有气味	
感官指标	外观	青黄色,鲜嫩结实, 无枯黄叶、无花斑 叶,无烂叶、无虫, 叶茎完整,无抽薹、 无烂心	杂质	表面无泥沙及其它杂质	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小环争环3日小小	农药残留	合格	GB2763	快检	
资质证件	营业	<b>L</b> 执照	SRM 以收集审核归档		
<b>贝灰缸</b> []	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档		
	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	\	允收期	1	
	名称		联系人	联系电话	
	安徽凯绿农副产品有限公司		张先生	13637054169	
	安徽省源海农产品商贸有限公司		张先生	15155139806	
供应商信息	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317	
	庐江县惠达蔬菜	菜种植专业合作社	郑先生	13505612706	

	产品名称	大白:	 菜		
	产品分类	食用农			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨			
	产地	安徽、上海、北北北	京、浙江、湖		
	是否转	基因 □		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	2.5kg/包、4kg/ 包	气味	具有大白菜特有的气味, 无异 味	
感官指标	外观	棵株大、完整、 包心坚实紧密, 外叶奶黄色、内 叶乳白色,叶新 鲜光泽	杂质	无正常视力可见外来杂质	
孙孙孙	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	农药残留	合格	GB 2763	快检	
次氏江州	营业	<b>丛</b> 执照	SRM 以收集审核归档		
资质证件	批次农务	<b></b>	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷链	运输要求	冷链运输	
阴色刀式	保质期	1	允收期	١	
	名	3称	联系人	联系电话	
	安徽菜多多农	区产品有限公司	王先生	18855112267	
	合肥疏美多农	业种植有限公司	孔先生	13855149658	
	合肥韵绿农副	产品有限公司	邹先生	13866133317	
供应商信息	安徽旺康农區	产品有限公司	邸先生	15385510006	
		共应链管理有限公 司	周先生	18910857039	
		共应链管理有限公 司	周先生	18910857039	
	武汉中团优边	<b> L</b> 食品有限公司	刘先生	18971301021	

	产品名称	圆包菜			
	产品分类	食用农产品-荔	克莱		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑	零售□		
	产地	山东、安徽、上海、 东、北京	浙江、广		
	是否转基因	因	否認	松加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	-	气味	具有包菜应有的清香 气味	
	外观	外观正常, 鲜绿色	杂质	无正常视力可见外来 杂质	
松松七	项目	限值 执行杨		检测方法	
检验指标	农药残留	合格	GB2763	快检	
次氏江州	营业	2执照	SRM	以收集审核归档	
<b>资质证件</b>	批次农列	<b>长检验报告</b>	WMS 以收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
PH.2344	保质期	-	允收期	-	
	名	6称	联系人	联系电话	
	安徽旺康农畐	]产品有限公司	邸先生	15385510006	
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司		耿宇	17600228222	
供应商信息	南京菜小二次	3产品有限公司	林先生	18305901429	
	上海金田供应	链管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (上海) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	武汉中团优党	走食品有限公司	刘先生	18971301021	

	产品名称	生姜		P 10 (22)	
	产品分类	食用农产。	品		
基本信息	用途	   餐厅 [☑] 中央厨房	▽零售□		
	产地	云南、安徽、 ₋ 湖北、广东、			
	       是否转 	基因 □		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	   规格	_	气味	具有特殊的辛香气味, 无异味	
感官指标	外观	根茎肥大、丰满、 充实,色泽新鲜, 光面光滑、清洁, 无皱缩、无冻伤、 无机械损伤、无虫 害及腐烂霉变。泥 沙含量≤1%	杂质	无正常视力可见外来杂质	
松水松岩	项目	指标	执行标准	检测方法	
检验指标	农残	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营	业执照	SRM 已收集审核归档		
<b>贝</b> /叉框门	批次农	残检验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
<b>順色刀</b> 式	保质期	/	允收期	/	
		名称	联系人	联系电话	
	合肥韵绿农	副产品有限公司	邹先生	13866133317	
供应商信息	砚山晨鑫种植	直农民专业合作社	陈先生	13577610750	
	上海金田供应	立链管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (湖北) 伎	共应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海) 货	共应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	产品名称	蒜子	,		
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□		
	产地	云南、安徽、上海 湖北、广东、	1		
	是否转基	因		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	-	气味	具有蒜子特有的气味, 无 异味	
	外观	新鲜、大小均一、 无泡水、无芽、无 腐烂斑点,白色	杂质	无正常视力可见外来杂 质	
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法	
小不争不1日小小	农残	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业	<b>L</b> 执照	SRM 已收集审核归档		
<b>贝灰亚</b> 厅	批次农死	<b>浅检验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
相起力式	保质期	1	允收期	1	
	名	名称	联系人	联系电话	
	合肥书韵农产	品销售有限公司	贺先生	15805697014	
71/	邳州市天洋蔬菜	菜种植专业合作社	杨先生	18019944678	
供应商信息	安徽旺康农區	削产品有限公司	邸先生	15385510006	
	   上海金田供应	链管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (湖北) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	产品名称	香葱			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅 ^図 中央厨房 ^図	奏售□		
	产地	云南、广西			
	       是否转基因 		是否	「添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	大小均匀一致	气味	具有特殊的香葱辛香 味	
感官指标	外观	符合产品特有外观, 无虫害及异物、无机 械性损伤、无腐烂发 黄发黑。	杂质	<b>7</b>	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小水争水1日小小	农药残留	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业执照		SRM	以收集审核归档	
<b>以灰瓜</b> 厅	批次农务	线检验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
相起力式	保质期	1	允收期	/	
	4	<b>含称</b>	联系人	联系电话	
<i>&gt;</i> //	合肥疏秋农副产品有限公司		孔先生	13855149658	
	合肥韵绿农	副产品有限公司	邹先生	13866133317	
供应商信息	安徽旺康农區	副产品有限公司	邸先生	15385510006	
	南京菜小二名	<b>文产品有限公司</b>	林先生	18305901429	
	   上海金田供应 	链管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (上海) 供	:应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	产品名称	毛白菜,10	)00G/包		
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨	房☑零售□		
	产地	安徽、上海、 广东、北京			
	是否转基因			是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
<b>献令长</b> 标	规格	1kg/包	气味	正常毛白菜所具有的气 味, 无霉味	
感官指标	外观	无破损、烂叶 黄叶、老叶、 虫斑,冻伤, 水分充足	杂质	无正常视力可见外来杂 质,内部无虫子,蜗牛, 沙子等	
1A A 114 I	项目	指标	执行标准	检测方法	
检验指标	农残	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业执	<b>以照</b>	SRM 以收集审核归档		
<b>页灰瓜</b> 什	批次农残检	验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
旧丝刀八	保质期	1	允收期	1	
	名称	ζ	联系人	联系电话	
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006	
7///	南京菜小二农产	品有限公司	林先生	18305901429	
供应商信息	上海金田供应链	管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (湖北) 供应银	连管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海) 供应银	连管理有限公司	周先生	18910857039	
	武汉中团优选食	品有限公司	刘先生	18971301021	

	产品名称	鲜红椒		- 01-	
	产品分类	食用农产品		The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑零售□			
	产地	湖北、安徽、浙江、	上海		
	是否转	基因 □	是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	/	气味	正常红椒具有的清香 味及辣椒特有的辣味	
· 또 더 1日씨	外观	鲜红色,鲜嫩结实,无 花斑叶,无腐烂、无虫, 叶茎完整,无抽薹、无 烂心	杂质	表面无泥沙及其它杂质	
₩ 100 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	农药残留	合格	GB 2763	快检	
次氏江州	营业执照		SRM i	已收集审核归档	
<b>资质证件</b>	批次	农残检验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
<b>湘</b> 色刀式	保质期		允收期	1	
	אגוו	名称	联系人	联系电话	
	合肥韵绿	农副产品有限公司	邹先生	13866133317	
	安徽旺康	农副产品有限公司	邸先生	15385510006	
	南京菜小	二农产品有限公司	林先生	18305901429	
	上海金田伯	共应链管理有限公司	陈女士	18121230016	
供应商信息	蜀海 (湖北)	供应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海)	供应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	武汉中团	优选食品有限公司	刘先生	18971301021	

	产品名称	鲜香菇			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑	零售□		
	产地	湖北、安徽、浙江、	、上海		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1	气味	具有独特的芳香气味	
	外观	菌盖淡褐色至褐色, 菌褶淡黄色	杂质	表面无霉变及其它杂 质异物	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小水争水1日小小	农药残留	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业	L执照	SRM 已收集审核归档		
<b>英灰紅竹</b>	批次农死	<b>线检验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
阳色刀八	保质期		允收期	1	
	Ŷ	3称	联系人	联系电话	
	合肥疏美多农业种植有限公司		孔先生	13855149658	
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006	
供应商信息	南京菜小二农	文产品有限公司	林先生	18305901429	
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016	
	蜀海 (湖北) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	I			
	产品名称	青菜		
	产品分类	食用农产	口山	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	▽零售□	
	产地	安徽、上海、		
	是否转基	因		是否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
   感官指标	规格	1kg/包	气味	正常青菜所具有的气味, 无 霉味
	外观	无破损、烂叶黄叶、老叶、虫斑, 冻伤,水分充足	杂质	无正常视力可见外来杂质, 内部无虫子, 蜗牛, 沙子等
检验指标	项目	指标	执行标 准	检测方法
ing ding 11 hav	农残	合格	GB 2763	快检
<b>ソケッド、ハナル</b>	营业	L执照	SRM 以收集审核归档	
资质证件 	批次农死	<b>线检验报告</b>	WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要 求	常温运输
PH23374	保质期	1	允收期	/
	â	名称	联系人	联系电话
	安徽旺康农副	前产品有限公司	邸先生	15385510006
供应商信息	南京菜小二亿	文产品有限公司	林先生	18305901429
	上海金田供应	链管理有限公司	陈女士	18121230016
	蜀海 (湖北) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039
	蜀海 (上海) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039

		T			
	产品名称	沙地蜜薯			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房▽	零售□		
	产地	安徽、上海、湖 广东、北京、			
	是否转基	·因 □		是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	1kg/包	气味	具有产品自有气味, 无异 味	
感官指标	外观	外观呈纺锤形,外 皮呈绛红色,瓜瓤 呈橘红色,新鲜、 水分充足,无干 瘪,破损、裂横现 象	杂质	1	
松松壮仁	项目	指标	执行标准	检测方法	
检验指标	农残	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营」	<b>业</b> 执照	SRM 以收集审核归档		
贝/灰框门	批次农务	残检验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
順色刀八	保质期	1	允收期	1	
	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	合肥韵绿农晶	副产品有限公司	邹先生	13866133317	
	武汉中团优设	先食品有限公司	刘先生	18971301021	

	产品名称	贝贝南瓜			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	<b>B</b>	
	产地	安徽、上海、北京、海	折江、湖北		
	是否转基	因 □	否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	- 气味		有贝贝南瓜特有气味	
WEY ET 15 MV.	外观	果皮颜色偏深, 为墨绿色, 表皮有灰色的杂质薄雾, 颜色发亮		表面无泥沙及其它杂质	
松松松仁	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	农药残留	合格 GB 2763		农残快检	
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档		
7/2 m/1	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷链	运输要求	冷链运输	
個色刀式	保质期	/ 允收期		1	
	4//	名称	联系人	联系电话	
供应商信息	合肥韵绿农	副产品有限公司	邹先生	13866133317	

	产品名称	玉米			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	   餐厅 [☑] 中央厨房 [☑]	零售□		
	产地	山东、安徽、上海、 东、北京	折江、广		
	        是否转基  	因	否認	≲加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	-	气味	具有玉米应有的清香 气味	
	外观	外观正常,风干现 象,无杂色、鲜黄色 杂质		无正常视力可见外来 杂质	
<b>松</b> 心比坛	项目	限值	执行标准	检测方法	
小环争对自小小	<b>检验指标</b> 农药残留 合格		GB2763	快检	
资质证件	营业	L执照	SRM 以收集审核归档		
	批次农死	批次农残检验报告		WMS 以收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
	保质期	-	允收期	-	
	â	<b>字</b> 称	联系人	联系电话	
供应商信息	合肥韵绿农晶	削产品有限公司	邹先生	13866133317	

	产品名称	土豆				
	产品分类	食用农产品-蔬菜				
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□零	售□	9		
	产地	云南、安徽、上海、 湖北、广东、北京				
	是否	转基因 □		- -	否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目		标准	
	规格	300 ± 100g	气则	未	土豆自身气味, 无腐烂 味	
感官指标	外观	手感硬实、脆、组织紧密、呈椭圆形,外表新鲜,外观平整光滑,无发芽、无发青、无病虫害、无黑心、无空心、无烂心、无褐色或黑色花纹,以上占比不能超过5%	杂质	£	无正常视力可见外来杂 质	
检验指标	项目	指标	执行标	示准	检测方法	
小水争水1日小小	农残	合格	GB 27	763	快检	
<b>资质证件</b>		营业执照	SRM 已收集审核归档			
<b>英灰紅竹</b>	批次	农残检验报告		WMS	MS 已收集审核归档	
	存储要求	冷藏储存	运输图	要求	冷藏运输	
储运方式	保质期	5天	允收	期	进货日期距离生产日期 1/3 期限	
		名称	联系	人	联系电话	
	安徽旺康	农副产品有限公司	邸先	生	15385510006	
	南通瑞隆农	<b>文产品开发有限公司</b>	蒋先	生	13061710105	
供应商信息	上海金田伯	共应链管理有限公司	陈女	士	18121230016	
	蜀海 (湖北)	供应链管理有限公司	周先	生	18910857039	
	蜀海 (上海)	供应链管理有限公司	周先	生	18910857039	
	武汉中团	优选食品有限公司	刘先	生	18971301021	

	产品名称	青椒丁		MEGALE	
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□		
	产地	安徽、上海、浙江 广东、北京、湖			
	是否转基	因	7	5添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	800g/包,1.2-1.8cm 丁状	气味	具有产品自有气味, 无 异味	
	外观	新鲜,不萎蔫,成 熟度适中,无腐烂	杂质	无正常视力可见外来 杂质	
-4.44. At A4	项目	指标	执行标准	检测方法	
检验指标	农残	合格	GB 2763	快检	
资质证件	营业执照		SRM	I 以收集审核归档	
<i>Д/Д</i> <b>Ш</b> .[1	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档		
体污卡士	存储要求	冷藏	运输要求	冷藏运输	
储运方式	保质期	4天	允收期	2天	
	名称		联系人	联系电话	
7/	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006	
供应商信息	南通瑞隆农产	品开发有限公司	<b>蒋先生</b>	13061710105	
供应商信息	上海金田供应	链管理有限公司	陈女士	18121230016	
	蜀海 (湖北) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	
	蜀海 (上海) 供	应链管理有限公司	周先生	18910857039	

	产品名称	菌菇包				
	产品分类	速冻食品		<b>国际运动和</b>		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售☑	Section Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Control Contro		
	产地			The same same		
	       是否转	基因 □		否添加防腐剂 □		
	项目	标准	项目	标准		
感官指标	规格	每包重 170g, 其中含: 竹荪 40g; 白玉菇重 40g; 鹿 茸菇重 60g; 虫草 花重 30g.	气味	应具有特有的气味, 无腐败变质 等其它异味		
	外观	菌菇完整无破碎	杂质	无正常视力可见外来杂质		
	项目	指标	执行 标准	检测方法		
检验指标	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12		
	镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.15		
	营业	<b>L</b> 执照				
V6-+ 1 1 1-1	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档			
<b>资质证件</b>	型检报告					
X	出厂村	<b></b>		WMS 已收集审核归档		
<b>₩</b> >= <b>&gt;&gt;</b>	存储要求	冷冻	运输 要求	冷链运输		
储运方式	保质期	1年	允收 期	进货日期距离生产日期 1/2 期限		
	á	3称	联系 人	联系电话		
供应商信息	利辛老乡鸡	养殖有限公司	王先 生	13965052863		
	寿县老乡鸡家	禽养殖有限公司	王先 生	13965052863		

			T	Ī
	产品名称	西兰花		
	产品分类	速冻食品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	浙江		
	是否转基因		是否注	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	大小均一, 单朵大小 5-7g/颗, 从花蕾到刀 切口处长 5-6cm	气味	具有产品自有香味, 无异味
	外观	无叶片,整包无挤 压、腐烂透明、无虫 害	杂质	无正常视力可见外 来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
124201百亿小	农药残留	合格	GB 2763	农残快检
	营业执照			
Vary 10th, North Asil.	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
Alexand N. D.	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
<b>州</b>	<b>2</b>	3称	联系人	联系电话
供应商信息	余姚谷满仓	食品有限公司	吴先生	13989527376

	产品名称	菠萝块			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	\			
	是否转基因		是否認	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
. Bu No the text	规格	单个重量 8g-15g	成熟度	7-8 分熟	
感官指标 	糖度	大于或等于 11	PH	小于或等于 4.5	
	口感	解冻后,菠萝块口 感较脆,不软趴	杂质	无肉眼可见外来杂 质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.05	GB 2762	GB 5009.15	
	营业	执照			
   资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
,	型检报告				
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档		
<u> </u>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
<del>                                      </del>	名	称	联系人	联系电话	
供应商信息 	余姚谷满仓食	食品有限公司	吴先生	13989527376	

	产品名称	小叶酸菜		
	产品分类	蔬菜制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	\		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 🗹
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	1kg*12 袋/箱 (长 2-2.5cm)	气味	微酸,炒制小叶酸菜 特有风味,无异味。
	外观	微酸, 无异味, 口味 要有坛香味, 有脆 度。	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物
	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅 (mg/kg)	≤1.0	GB 5009.12	铅 (mg/kg)
检验指标	二氧化硫 (以 SO ₂ 计)	€0.1	GB 5009.34	二氧化硫 (以 SO ₂ 计)
	亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) (mg/kg)	≤20	GB 5009.33	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)(mg/kg)
	营业	<b>上</b> 执照		
资质证件 _	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
<b>贝灰框门</b>	型检报告			
	出厂核	金验报告	WMS 已收集审核归档	
<b>公</b>	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/3 期限
		3称	联系人	联系电话
供应商信息	红河宏斌食	<b>t</b> 品有限公司	任先生	13988405858
	四川民福记	食品有限公司	王先生	13795501888

	产品名称	小米辣		
	产品分类	蔬菜制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	\	[[1]	
	是否转基因		是否	添加防腐剂 🗹
	项目	标准	项目	标准
   感官指标	固形物	40%以上	滋味、气味	无异味、无异嗅
75, 17, 17, 17, 17, 17, 17, 17, 17, 17, 17	感官	霉变, 无霉斑白 膜, 无正常视力可见 的 外来异物	状态	无正常视力可见外来 杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
	亚硝酸盐 (以 NaNO2 计) /(mg/kg)	≤20	GB 2762	GB 5009.33
   检验指标	铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
,_,_,,,	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) /(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28
	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) /(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28
	营业	<b>上</b> 执照		
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
1	型检报告			
	出厂科	<b>企验报告</b>	WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
阳丝刀八	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	名	名称	联系人	联系电话
供应商信息	四川民福记	食品有限公司	王先生	13795501888



	产品名称	鸡肫				
	产品分类	食用农产品				
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□			
	产地	1				
	是否转基因	因□		是2	5添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目		标准	
感官指标	规格	解冻后单个重量 17g	气味		解冻后应具有鸡肫自有 气味, 无腥臭味及其它 异味	
	外观	暗红色,内皮呈白 色或乳白色	- 杂质		无正常视力可见外来杂质, 无伤害性异物, 内源性异物1个/10kg	
	项目	限值	执行标	淮	检测方法	
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707		GB 5009.228	
检验指标 	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.2	GB 2762		GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762		GB 5009.11	
	营业	L 执照				
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档			
资质证件	型格	<b>金报告</b>				
71	出厂核	出厂检验报告		WMS	已收集审核归档	
	动物检验	<b>安合格证明</b>				
	存储要求	冷冻	运输要	求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收其	期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
	名称		   联系/	٨	联系电话	
	蚌埠大成省	食品有限公司	王女士	t	13865688467	

供应商信息	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司		18009838883
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司		18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219

	产品名称	鸡爪				
	产品分类	食用农产品				
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□			
	产地	1				
	       是否转基 	因		吳	是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目		标准	
	规格	5060 规格	气呀	Ė	解冻后应具有鸡爪自有气味, 无腥臭味及其它异味	
感官指标	外观	外观正常,基本无 血脉、风干现象, 无白、黄绿、紫斑, 解冻后与新鲜鸡爪 特征相同	杂质	Ť	无正常视力可见外来杂 质,无伤害性异物,内源 性异物 1 个/10kg	
	项目	限值	执行标	斥准	检测方法	
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707		GB 5009.228	
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 27	'62	GB 5009.12	
	总砷 (以As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 27	'62	GB 5009.11	
	营」	<b>业</b> 执照				
X	动物防疫	条件合格证	SRM 已收集审核归档			
资质证件	型村	<b>验报告</b>				
	出厂村	<b></b>	WMS 已收集审核归档			
	动物检疫合格证明			WWO L収集単核归档		
<b>1.4.7</b>	存储要求	   冷冻 	运输罗	東求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收	期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
	4	名称	联系	人	联系电话	

	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
供应商信息   	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品(湖北)有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219

	产品名称	翅根			
	产品分类	食用农产品		MAX.	
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□	零售□		
	产地	1	- 1		
		是否转基因	是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	解冻后单个重量 50~60g	气味	解冻后应具有鸡肉 自有气味,无腥臭味 及其它异味	
	外观	单冻,无残羽、无黄 衣、无淤血、无伤斑 和溃烂,四边修理整 齐	杂质	无正常视力可见外 来杂质,无伤害性异 物,内源性异物1个 /10kg	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.2	≤0.2 GB 2762		
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	<b>上</b> 执照			
	动物防疫条件合格证		SRM 以收集审核归档		
资质证件	型检报告				
	出厂核	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
	动物检察				
<b>₩</b> > <b>-</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	名称		联系人	联系电话	

	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
供应商信息	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219

	产品名称	鸡全腿		
	产品分类	食用农产品		
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□零售□		
	产地	1		
		是否转基因  □	是否添	紅防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	解冻后单个重量 440g 以上	气味	解冻后应具有鸡肉自 有气味,无腥臭味及 其它异味
	外观	单冻,无残羽、无黄 衣、无淤血、无伤斑 和溃烂,四边修理整 齐	杂质	无正常视力可见外来 杂质,无伤害性异物, 内源性异物 1 个/10kg
	项目	限值	执行标准	检测方法
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	营	业执照		
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档	
国产肉 资质证件	型检报告			
	出厂		WAYO 그 내수 4는 che + be illa tale	
	动物检验	<b></b>	WMS 已收集审核归档	
	营	业执照		
进口肉	对外贸易经验	营者备案登记表	SRM	已收集审核归档
资质证件	海关注	册登记证书		
	入境货物	<u> </u>	WMS	已收集审核归档

Alase N. B	存储要求	冷冻	运输 要求	冷链运输
储运方式	保质期	保质期 12 个月		进货日期距离生产日 期 1/2 期限
	3	名称	联系人	联系电话
	蚌埠大成个	食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发	食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发	食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品 (	河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发	展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇	禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司		郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (	涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发	食品有限公司	李先生	18009838883
供应商信息	漯河万中禽业加工有限公司		安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司		安先生	13733956188
.ال	徐州润客	食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品	(湖北) 有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (*	宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219
	百佑佳食品贸易	片 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636
	北京泓睿国	际贸易有限公司	石先生	13701192165
	金百顺食品贸易	, (上海)有限公司	孙小姐	15000448022
	上海源耀进	出口有限公司	宋先生	17721300496

	产品名称	鸡胸肉			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□		
	产地	1			
	       是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	无规格鸡胸肉	气味	解冻后应具有鸡肉自 有气味, 无腥臭味及 其它异味	
	外观	单冻,无残羽、无黄 衣、无淤血、无伤斑 和溃烂,四边修理整 齐	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物, 内源性异物 1 个/10kg	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	<b>L</b> 执照			
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型柱	金报告			
	出厂核	<b>企验报告</b>	· WMS 已收集审核归档		
	动物检疫	安合格证明			
A#>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3称	联系人	联系电话	

供应商信息	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219

	产品名称	鸡油				
	产品分类	食用农产	产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房	身☑零(			
	产地	1				
	是否转	基因 □		是否沒	添加防腐剂 □	
	项目	标准		项目	标准	
感官指标	规格	无规格		气味	解冻后应具有鸡油 自有气味,无腥臭味 及其它异味	
	外观	色泽淡黄, 无黑斑, 无肉 眼可见的外来杂质 鸡腹内脂肪柔软细嫩		杂质	无正常视力可见外 来杂质,无伤害性异 物,内源性异物1个 /10kg	
	项目	限值		执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.2		GB 2762	GB 5009.12	
	营业执照		SRM 已收集审核归档			
	动物防疫条件合格证					
资质证件	16	型检报告				
	H	1厂检验报告		- WMS 已收集审核归档		
	动物	7检疫合格证明				
	存储要求	冷冻		运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	12 个月		进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		名称		联系人	联系电话	
	河北裕邦	食品有限公司		李女士	13463992666	
供应商信息	湖北裕邦	食品有限公司	李女士		13463992666	
	朝阳宏发	食品有限公司	李先生		18009838883	
	蚌埠大成	食品有限公司		王女士	13865688467	
	上海华英厨党	选供应链有限公司	代女士		18337629199	

	产品名称	琵琶腿			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑零售□			
	产地	1			
	       是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	单个重量 100-120g	气味	解冻后应具有鸡肉自 有气味, 无腥臭味及 其它异味	
感官指标	外观	外观正常, 无死皮、 无黑斑、无鸡毛、无 折断、无碎架现象, 无肉眼可见的外来 杂质, 无粘手, 无大 片淤血 (淤血面积参 照翅根或翅中)	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物, 内源性异物1个/10kg	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业执照		·		
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型检报告				
	出厂检验报告				
	动物检疫合格证明		WMS 已收集审核归档		
<b>Λ</b> Ι, <b>&gt;→</b> . <b>&gt; &gt;</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
	名	3称	联系人	联系电话	

	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
供应商信息	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219

	产品名称	鸡肝		
	产品分类	食用农产品	7	C. F.
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□	
	产地	/		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	无规格鸡肝	气味	具有产品特有色泽
,	外观	符合产品特有外观 要求	杂质	无正常视力可见外来 杂质,无伤害性异物,
	项目	限值	执行标准	检测方法
14 -4 1101-4	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228
检验指标	铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	营业执照			
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档	
资质证件	型检报告			
	出厂检验报告		- WMS 已收集审核归档	
	动物检疫合格证明			
体二十十	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	7天	允收期	3 天
	名		联系人	联系电话
کار مجہدی کار	蚌埠大成食	2品有限公司	王女士	13865688467
供应商信息 	正大食品 (宿	g迁) 有限公司	郭先生	18652709219
	玖兴农牧 (洌	来源) 有限公司	任先生	18719703119

	产品名称	鸡心		A
	产品分类	食用农产品		Y
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□	零售□	
	产地	/		Sin Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Control of the Co
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	540g/袋	气味	具有产品应有的气味
	外观	整袋包装完整,分切均匀	杂质	无正常视力可见外来 杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	总砷 (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	铅 (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	营业执照		911	
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档	
资质证件	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检验	<b>E</b> 合格证明		
<b>公二十一</b>	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	/	允收期	/
4	名	3称	联系人	联系电话
7	蚌埠大成食	食品有限公司	王女士	13865688467
供应商信息	正大食品(宿	宮迁) 有限公司	郭先生	18652709219
	玖兴农牧 (河	来源) 有限公司	任先生	18719703119

	产品名称	翅中	530	
	产品分类	食用农产品		MA
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□	零售□	
	产地	/		
		是否转基因	是否	「添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	解冻后单个重量 30~40g	气味	解冻后应具有鸡肉自 有气味,无腥臭味及 其它异味
20, 11, 41, 41	外观	单冻,无残羽、无黄 衣、无淤血、无伤斑 和溃烂,四边修理整 齐	杂质	无正常视力可见外来 杂质,无伤害性异物, 内源性异物 1 个/10kg
	营业执照			
资质证件	对外贸易经营者备案登记表		SRM 已收集审核归档	
<b>英灰胚件</b>	海关注册登记证书			
	人境货物检验检疫证明		WMS 已收集审核归档	
<b>∧+</b> ν~:→- <b>----</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
JL	á á	<b>名称</b>	联系人	联系电话
7/	百佑佳食品贸易	(上海) 有限公司	杨先生	18621909636
供应商信息	北京泓睿国际	际贸易有限公司	石先生	13701192165
	金百顺食品贸易	(上海) 有限公司	孙小姐	15000448022

	产品名称	鸭爪			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑零售□			
	产地	山东		© QQ € - www.felt-com	
	        是否转基因		是否沒	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	解冻后 35-50g/个	气味	具有鸭爪应有的气 味	
感官指标	外观	外观正常,基本无血脉、风干现象,无白、黄绿、紫斑,解冻后与新鲜鸭爪特征相同	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
松松松仁	总砷 (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
检验指标	铬 (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	
	铅 (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	营业执照				
	动物防疫条件合格证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型检报告				
	出厂检验报告				
	动物检疫合格证明		WMS 已收集审核归档		
X/	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期 12 个月		允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<b>名称</b>	联系人	联系电话	
供应商信息	青岛六和国际贸易	有限公司城阳分公司	姬先生	17685897373	
	上海华英厨选	供应链有限公司	代女士	18337629199	

	产品名称	带皮去骨鸡腿	为	
	产品分类	食用农产品		
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑	零售□	
	产地	1	L	
	       是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	无规格带皮去骨鸡 腿肉	气味	解冻后应具有鸡肉自 有气味,无腥臭味及 其它异味
₩ H 1H.M	外观	单冻,无残羽、无黄 衣、无淤血、无伤斑 和溃烂,四边修理整 齐	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物, 内源性异物 1 个/10kg
	项目	限值	执行标准	检测方法
14 -4 Hole	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.11
	营业	L 执照		
		条件合格证	SRM 已收集审核归档	
资质证件	7	<b>金报告</b>		
1/4	出厂检验报告 动物检疫合格证明		WMS 已收集审核归档	
			<b>写於西北</b>	<b>パクトナンニャク</b>
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输 #华日期距离生产日
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
	北票市宏发	食品有限公司	李先生	18009838883
供应商信息	朝阳宏发食	<b>注</b> 品有限公司	李先生	18009838883
	潔河万中禽』	<b>上加工有限公司</b>	安先生	13733956188

	产品名称	咸鸭蛋			
	产品分类	蛋制品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□			
	产地	/			
	是否转基因		是否添加防腐剂 □		
	项目	标准	项目	标准	
	规格	65-70g/个	气味	产品正常滋味、气味、无异味	
感官指标	外观	咸鸭蛋正常色泽	杂质	产品正常行驶、状态、无酸败、霉变、 生虫及其他危害食品安全的异物。 大小均匀	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	菌落总数,CFU/g	n=5,c=2 ,m=10 ⁴ M=10 ⁵	GB 2749	GB5009.3	
	大肠菌群,CFU/g	n=5,c=2,m=10 M=10 ²	GB 2749	GB5009.227	
	营业执照				
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
<b>贝</b> /叉框门	型检报告				
X	出厂档	<b>公验报告</b>	WMS E	已收集审核归档 	
1/6	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	180 天	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限	
	名	<b>6</b> 称	联系人	联系电话	
供应商信息	福建光阳蛋』	业股份有限公司	陈先生	13599386197	
	开平市旭日蛋品有限公司		梁女士	17363239607	

		Γ		
	产品名称	鸡蛋干		
基本信息	产品分类	蛋制品		
	用途	餐厅☑中央厨房□쿃	≸售□	
	产地	\		
	是否转基	因 □	是召	5添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
ما ما جامط	规格	包装规格: 150g*50 袋/件;	气味	具有蛋制品应有的 滋味和气味, 无异 味;
感官指标	外观	外表呈黄褐色,内部 呈浅黄褐色,色泽均 匀,组织致密,有弹 性,切片良好,允许 有少量气孔;	杂质	无正常视力可见外 来异物;
+ <b>\</b> ₹ <b>₹</b> ₹₹	项目	限值		检测方法
检验指标	蛋白质 (g/100g)	≥6		GB5009.5
	营	营业执照		
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
3131 mil	型检报告			
	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档	
Alexandra V. D.	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限
		名称	联系人	联系电话
供应商信息	沈师傅包	食品有限公司	孙先生	13908038869
	四川众润食品有限公司		陈先生	13438843800

	产品名称	凤凰蛋		0.40.00	
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	安徽			
		是否转基因	是否注	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	45-55g/个	形态	形态完整、表面干净 无杂物、无破蛋	
感官指标	状态	具有产品正常的形状、形态,无酸败、 霉变、生虫及其他危 害食品安全的异物 蛋	色泽	具有产品正常的色 泽	
+人7/人+匕+二	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅(以 Pb 计) mg/kg	€0.2	GB 2749	GB 5009.12	
	营业	L 执照	ODM:		
资质证件	型构	金报告	SRM 已收集审核归档		
	出厂村	<u> </u>	SWM 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
<b>加</b> 色刀式	保质期	1	允收期	1	
	4	<b>3</b> 称	联系人	联系电话	
供应商信息	永城市郑氏身	<b>ទ</b> 殖专业合作社	刘先生 138659572		

	产品名称	五花肉		
	产品分类	食用农产品	ı	
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□零售□		
	产地	1		
	是否转基	因	<del>其</del>	是否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
#\ <b>\</b>	规格	2.8cm4.0cm, 四面 见花	气味	应具有猪肉自有气味, 无 腥臭味及其它异味
感官指标	外观	去皮五花肉片,新鲜 肉色,肥瘦相间,形 整无破损	杂质	无正常视力可见外来杂质,无伤害性异物,内源性异物1个/10kg
	项目	限值	执行标 准	检测方法
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
国产肉 资质证件	营业执照 生猪定点屠宰证 动物防疫条件合格证 型式检验报告		SRM 已收集审核归档	
	出厂检验报告 动物检疫条件合格证明		WMS 已收集审核归档	
	营	业执照		
进口肉	对外贸易经营者备案登记表		SRM 已收集审核归档	
资质证件	海关注册登记证书			
		检验检疫证明	区输要	MS 已收集审核归档
   储运方式	存储要求	冷冻	求	冷链运输
<b>阳</b> 四	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
<b>从公本户</b> 自	百佑佳食品贸易	易 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636
供应商信息	北京泓睿国	际贸易有限公司	石先生	13701192165
	金百顺食品贸易	易 (上海) 有限公司	孙小姐	15000448022

上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155
上海禧宁供应链有限公司	宋先生	13616450055
河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333



	产品名称	后座肉		1/2/6/1	
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑₹	≶售□		
	产地	1			
	是否转基因		5	否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	全瘦肉	气味	应具有猪肉自有气味, 无 腥臭味及其它异味	
	外观	色泽新鲜, 去皮去骨, 瘦肉饱满, 无淤血, 无夹层	杂质	无正常视力可见外来杂质,无伤害性异物,内源性异物1个/10kg	
	项目	限值	执行标 准	检测方法	
检验指标	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228	
小不争不1日人小	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	€0.2	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业执照				
	生猪定点屠宰证		SRM 已收集审核归档		
国产肉	动物防疫条件合格证				
资质证件	型式核	<b>金验报告</b>			
· /X	出厂核	<b>金验报告</b>	- WMS 已收集审核归档		
	动物检疫系	条件合格证明			
	营业	<b>上</b> 执照			
进口肉	对外贸易经营	营者备案登记表	SI	RM 已收集审核归档	
资质证件	海关注册	丹登记证书	1		
	入境货物格	<b>企验检疫证明</b>	W	MS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要 求	冷链运输	

	保质期	12 个月		允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
	   名称	<b>*</b>	Ą	关系人	联系电话
	百佑佳食品贸易(	上海)有限公司	杉	<b>汤先生</b>	18621909636
	北京泓睿国际贸	贸易有限公司	7	万先生	13701192165
供应商信息	金百顺食品贸易(	上海) 有限公司	五	小小姐	15000448022
	上海商润食品	品有限公司	走	区先生	18616368155
	牧原肉食品	有限公司	盾	<b></b>	18224522715

	产品名称	牛肉			
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑零售□			
æ,1.1H,0v	产地	1			
	是否转基因		是否注	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	无规格牛肉	气味	有牛肉固有气味, 无 异味	
感官指标	外观	肉呈大块状,肉质红 色,感观新鲜细腻, 纯瘦肉型,不含人为 水份,剔除筋油,不 带肥脂	杂质	无碎骨、外来杂质	
4A 7A 444-	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标		人境货物检验标	<u> </u>		
	营业	<b>上</b> 执照			
资质证件	进口物料检验检疫合格证明		SRM 已收集审核归档		
<b>英典框件</b>	海关报关单位注册登记证书				
	入境货物检验检疫证明		WMS 已收集审核归档		
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	4	名称	联系人	联系电话	
<b>建</b>	北京泓睿国际	示贸易有限公司	石先生	13701192165	
供应商信息	江苏恒古国际	示贸易有限公司	王先生	18756026566	
	江苏紫荆华美	美实业有限公司	董先生	18652959225	

	产品名称	巴沙鱼		of the	
	产品分类	速冻食品		To be t	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		MARKET	
	产地	越南			
	是否转基	基因 □		否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	1.5kg/袋	气味	应具有特有的气味, 无腥 臭味及其它异味	
感官指标	外观	不带皮, 色泽洁白 光滑片状, 无骨 刺、鱼鳞, 无其他 杂质, 肌肉紧密、 有弹性	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	项目	指标	执行标准	检测方法	
	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	
检验指标	镉 (以 Cd 计) (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	过氧化值 (以脂 肪计) g/100g	≤0.25	GB 2762	GB 5009.227	
	营业	<b>L</b> 执照			
<b>资质证件</b>	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档		
英	型式核	<b>企验报告</b>			
	出厂核	<b></b>	WMS 已收集审核归档		
Alexandra D	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷冻运输	
储运方式	保质期	270 天	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限	
	名	3称	联系人	联系电话	
	安徽宜康高新农	文业科技有限公司	陈先生	18297891919	
供应商信息	欧泰贡 (广东	) 食品有限公司	卢先生	15914480796	
	浙江浔味堂食	品股份有限公司	都女士	13906728579	

	产品名称	白鲢鱼头			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	湖北、浙江			
	是否转基因		是	是否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	单个重量 165-180g/个	气味	应具有特有的气味, 无腐败变质等其它异 味无腥臭味及其它异 味	
	外观	无干瘪、解冻后水 分饱满	杂质	无正常视力可见外来 杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	N-二甲基亚硝胺 μg/kg	≤4.0	GB 2762	GB 5009.26	
检验指标	铬 (以 Cr 计) (mg/kg)	≤2.0	GB 2762	GB 5009.123	
	铅 (以Pb计)/mg/kg	€0.5	GB 2762	GB 5009.12	
	营业	执照			
次氏江州	生产设	午可证	SR	SRM 以收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型检	报告			
	出厂检	验报告	WN	IS 已收集审核归档	
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	270 天	允收期	进货日期距离生产日 期 1/3 期限	
	名	称	联系人	联系电话	
供应商信息	浙江浔味堂食品	品股份有限公司	都女士	13906728579	
	湖北莱克食品	科技有限公司	付先生	13997587788	

	产品名称	虾仁			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房☑	奏售□	(0,3)	
ÆT IHÆ	产地	广东			
	是否转基	基因 □		是否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
ما ما محمد	规格	-	气味	滋气味正常无任何不良异 味,口感有弹性	
	外观 色有光泽,冰包裹均匀			売白色为主,肉体为自然肉 象,去虾壳、虾线,虾线比 ⁻ 5%	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	挥发性盐基氮	≤15	GB 2733	GB 5009.228	
13公子处1日770	铅(以 Pb 计)	≤0.5	GB 2733	GB 5009.268	
	铬(以 Cr 计)	€2.0	GB 2733	GB 5009.123	
	营」	业执照	SRM 以收集审核归档		
资质证件	生产或组	经营许可证	51	WI 外仅来中10万円	
	出厂村	<b>检验报告</b>	WI	MS 已收集审核归档	
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
	2	名称	联系人	联系电话	
供应商信息	湛江港洋	水产有限公司	冼先生	18807598777	
	湛江国联水产开发有限公司		彭先生	15155929835	

	产品名称	草鱼块				
	产品分类	速冻食品				
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□				
	产地	湖北	T.			
	是否转基因		是否	是否添加防腐剂 🗹		
	项目	标准	项目	标准		
感官指标	规格	厚度 1-1.2cm, 长度 6-8cm, 单块鱼块重 量 20g-25g, 肚腩宽 度 1.5-2.5cm, 长度 6-8cm, 单块肚腩 10g-15g, 每包总重 量 1.5kg	气味	具有正常的鱼腥味, 无异味		
	外观	表皮完整无破损, 无 鱼鳞, 鱼肚内无黑 膜, 鱼块间不黏连	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物, 内源性异物 1 个/10kg		
	项目	限值	执行标准	检测方法		
检验指标	铅 (以 Pb 计)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12		
小水分水1日7小	镉 (以 Cd 计)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15		
	N-二甲基亚硝胺	≤4.0	GB 2762	GB 5009.26		
资质证件	食品生	L执照 产许可证 金验报告	产许可证 SRM 已收集审核			
1	出厂档	<b>企验报告</b>	WMS 已收集审核归档			
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输		
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限		
	名	3称	联系人	联系电话		
供应商信息	湖北莱克食品	品科技有限公司	付先生	13997587788		
	浙江浔味堂食	品股份有限公司	都女士	13906728579		

	产品名称	鱼块		Maria S		
	产品分类	速冻食品				
基本信息	用途	餐厅☑ 中央厨房□	零售□			
	产地	1				
	是否转基	因		否添	加防腐剂 □	
	项目	标准	项目		标准	
感官指标	规格	单块 10-15g/块	气味	ŧ	应具有特有的气味, 无腐败变质等其它异 味	
	外观	具有该组织应有的 色泽,表面金黄	杂质	į	无正常视力可见外来 杂质	
	项目	限值	执行标	淮	检测方法	
	无机砷 ^b (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762		GB 5009.11	
检验指标	过氧化值 (以脂肪 计) / (g/100g)	≤0.25	GB 19295		GB 5009.227	
	铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	€1.0	GB 27	62	GB 5009.12	
	营业					
   资质证件	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档			
<b>火灰紅</b> 口	型式核	<b></b>				
	出厂核	<b>企验报告</b>	V	VMS i	己收集审核归档	
	存储要求	冷冻	   运输要	求	冷链运输	
储运方式	保质期	9 个月	允收其	期	进货日期距离生产日 期 1/3 期限	
供应商信息	4	3称	联系。	人	联系电话	
	益阳世林倉	食品有限公司	吴女=	±	18273776707	
	浙江浔味堂食	品股份有限公司	都女士	±	13906728579	

	产品名称	河虾			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	1			
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	形状	具有产品应有的性 状	色泽	具有产品应有的色泽	
	大小	1.5-4cm	气味	具有产品应有的气、 滋味无异味	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值(以脂肪 计)/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
检验指标	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	€1	GB 2762	GB 5009.12	
	铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	<b>≤</b> 2	GB 2762	GB 5009.15	
	营业	<b>L</b> 执照			
   资质证件	食品生	产许可证	SRM	SRM 已收集审核归档	
<b>以灰瓜</b> 门	型式核	<b>企验报告</b>			
	出厂核	<b>企验报告</b>	SRM	已收集审核归档	
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
## 12-25 P+ 15	   	<b>名称</b>	联系人	联系电话	
供应商信息	益阳世林食	食品有限公司	吴女士	18273776707	

	产品名称	棒棒虾			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□◎	零售□		
	产地	海南省			
	是否转基	因	否注	忝加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
<b>最合化</b> 标	单个重量	30g	品种	南美白虾	
感官指标	形态	单冻、形态完整,面 包糠郭紧实、无脱 粉,无断裂	虾肉含量	10-13g/个	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	
检验指标 	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	<b>≤</b> 1	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	营:	业执照			
次氏江州	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式检验报告				
	出广	检验报告	WMS	已收集审核归档	
<b>₩</b> >=→- <b>&gt;</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	2	名称	联系人	联系电话	
供应商信息	<b>荣成皇朝马汉外</b>	贸综合服务有限公司	燕先生	18689530525	

	产品名称	海带丝		
	产品分类	水产制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	§售□	
	产地	山东		
	是否转基因		是否沒	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	包装规格: 500g/包;	气味	具有海带的特有 气味;
	外观	符合产品特有外观要 求;;具有藻类产品 特有色泽;	杂质	无正常视力可见 外来杂质;
₩₩₩₩	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标 	铅 (mg/kg)	<b>≤</b> 1	GB2762	GB5009.12
	营	业执照		
) 资质证件	食品生	生产许可证	SRM 已收集审核归档	
<b>火火血</b> []	型式	检验报告		
	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存, 阴凉干燥 处	运输要求	常温运输
<b>順</b> 超	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
   供应商信息 	荣成爱伦》	弯食品有限公司	董女士	13021651558
	山东海之宝海	每洋科技有限公司	吴先生	15684579981

	产品名称	春卷		
	产品分类	速冻食品		200
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
基本信息	产地	安徽		
	是否转基	· 因	是否济	≲加防腐剂 ☑
	项目	标准	项目	标准
	规格	45G*10 个*20 包/件	气味	具有本产品特有气 味, 无异味
感官指标	外观	具有该产品应有的形态, 不变形,不破损,表面不 结霜。外表及内部均无肉 眼可见异物。	杂质	无正常视力可见外 来杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	过氧化值 (以 脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	7//	营业执照		
   资质证件	食	品生产许可证	SRM 已收集审核归档	
<b>以次框门</b>	型	式检验报告		
	出厂检验报告		WMS E	已收集审核归档 •
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限
   供应商信息		名称	联系人	联系电话
N/元间目型	安徽大	(狼食品有限公司	许先生	19956056789

	产品名称	豆浆粉	8	
基本信息	产品分类	饮料		豆浆粉 或用黑龙江丰铁墨因大豆
	用途	餐厅☑中央厨房□氡	長售□	<b>一</b>
	产地	1		COR LUI H
	   是否转基	因□	是否	「添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
ما من جدمها	规格	450G*30 袋/箱	气味	具有本品应有的豆 粉香、润滑、纯正可 口, 无异味
感官指标	外观	无破损、无涨袋、无 变质现象; 内部呈现 粉状, 干燥、松 外观 散、无结块	杂质	无正常视力可见外 来异物, 无结块
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	蛋白质 引 (%)	≥18.0	Q/BBAH 0007 S	GB 5009.5
	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	€0.8	Q/BBAH 0007 S	GB5009.12
	营	业执照		
资质证件	食品生	<b>上产许可证</b>	-许可证 SRM 已收集审核则	
页灰缸件	型式检验报告			
10	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档	
<b>^</b>	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
<b>州応充</b> / 自		名称	联系人	联系电话
供应商信息	安徽鑫汇酒	店用品有限公司	孟先生	15855112839

	产品名称	锅香豆腐		2007
	产品分类	豆制品		锅香豆腐
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	t Miles
	产地			LIVER BRUNGSGRAUM
	是否转基	因□	是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	400G/盒	气味	具有产品自有豆香 味, 无异味
	外观	均匀紧密, 无明显气孔, 完整无破损	杂质	无正常视力可见外 来异物
	项目	限值	执行标准	检测方法
1 A A 11 A 1	蛋白质	≥5.9	GB/T 22106	5009.5
检验指标	水分 (g/100g)	≤85.0	GB/T 22106	5009.3
	铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤0.3	GB/T 22106	GB5009.12
	营业执照			
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
<b>贝灰瓜</b> TT	型式	检验报告		
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
Alexandra N. D.	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	5 天	允收期	进货日期距离生产 日期2天期限
		名称	联系人	联系电话
	安吉祖名豆	制食品有限公司	盛先生	18667230250
供应商信息	武汉中百里	豆制品有限公司	樊女士	15871812984
	   扬州市龙作	<b>韦食品有限公司</b>	龙先生	13852548599

	产品名称	千张丝			
	产品分类	豆制品	3 35		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	\	_		
	是否转基	基因 □	是召	5添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	尺寸	长 8-10cm,宽 0.3-0.5cm,厚 0.1cm	气味	清香,无异味,有一 定韧性,弹性	
72, 12, 14, 14	色泽	乳白微黄色	 一状态	具有产品应有的状态, 无霉变, 无正常 视力可见的外来异 物	
松水北土	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	蛋白质 /(g/100g)	≥13.0	Q/ZMDH0001S	5009.5	
	营业执照				
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
	型式	检验报告			
	出厂	检验报告	WMS Ē	己收集审核归档 -	
体完一十一	存储要求	冷藏储存	运输要求	冷藏运输	
储运方式	保质期	5 天	允收期	2 天	
		名称	联系人	联系电话	
供应金色点	安吉祖名豆	互制食品有限公司	盛先生	186672302508	
供应商信息	武汉中百	豆制品有限公司	樊女士	执行标准检测方法ZMDH0001S5009.5SRM 已收集审核归档WMS 已收集审核归档运输要求冷藏运输允收期2 天联系人联系电话盛先生186672302508	
	扬州市龙	伟食品有限公司	龙先生	13852548599	

	产品名称	香大元			
	产品分类	豆制品		TA	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地		2	13/6/20	
	是否转基	因	是否添加防腐剂 □		
	项目	标准	项目	标准	
	规格	1KG/包	气味	具有产品自有豆香 味, 无异味	
感官指标	外观	大小基本均匀, 55-60g/个(1KGg 单 包 18 个, 800g 单 15 个), 长宽 5cm, 厚 1.5-2cm	杂质	无正常视力可见外 来异物	
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法	
小不会不力日小小	蛋白质/(g/100g)	≥13.0	Q/ZMDH0001S	5009.5	
	营业执照				
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
<i>Д/</i> Д М.[]	型式	检验报告			
	出厂	检验报告	WMS 린	收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输	
<b>湘</b> 丝万式	保质期	5天	允收期	进货日期距离生产 日期2天期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	安吉祖名豆	制食品有限公司	盛先生	18667230250	
	扬州市龙色	韦食品有限公司	龙先生	13852548599	

	产品名称	香干		
	у на пр	н		
	产品分类	豆制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	1		
	      是否转基 	因□	是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	厚 1cm 长宽 5cm 块 状, 1KG/袋	气味	具有产品自有香味, 无异味
	外观	均匀棕黄色,整包 无挤压、无破损、 形态完整	杂质	无正常视力可见外 来杂质
TV 4V TN T-	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	蛋白质 /(g/100g)	≥13.0	Q/ZMDH0001S	5009.5
	营业执照			
次氏江州	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
资质证件	型式	检验报告		
X/,	出厂		WMS 근	收集审核归档
	存储要求	冷藏	运输要求	冷藏
储运方式	保质期	5 天	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
供应商信息	安吉祖名豆	制食品有限公司	盛先生	18667230250
	   扬州市龙伯	韦食品有限公司	龙先生	13852548599

	产品名称	方干		
	产品分类	豆制品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	1	-	
	是否转基[	因□	是否	「添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	600G/包	气味	具有产品自有香味, 无异味
	外观	均匀淡黄色,整包无 挤压、无破损、形态 完整	杂质	无正常视力可见外 来异物
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	水分/ (g/100g)	≤63.0	GB/T 22106	GB5009.3
	蛋白质/ (g/100g)	≥17.0	GB/T 22106	GB5009.5
	营	业执照		
沙氏工体	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档	
资质证件	型式	型式检验报告		
	出厂	检测报告	WMS	已收集审核归档
Alaxer V N	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	5 天	允收期	进货日期距离生产 日期2天期限
		名称	联系人	联系电话
PH. when the sta	安吉祖名豆	制食品有限公司	盛先生	18667230250
供应商信息	武汉中百里	豆制品有限公司	樊女士	15871812984
	扬州市龙作	<b>韦食品有限公司</b>	龙先生	13852548599

				V770*0	
	产品名称	笋丝			
	产品分类	蔬菜制品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售口		
	产地	1			
	是否转基因		是否沒	忝加防腐剂 □	
	   项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	包装规格: 600g/包 产品规格: 长度: 5-7cm, 宽度: 0.3-0.5cm	气味	具有清水笋特有的 气味, 无异味	
	外观	等肉较鲜嫩,切面光滑,长短、粗细均匀, 呈乳白色或淡黄色, 有光泽,无肉眼可见 的外来杂质	杂质	无正常视力可见外 来杂质, 无伤害性异 物	
tA yA tie L→	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (mg/kg)	€0.3	QB/T 1406	GB 5009.12	
	营」	<b>业</b> 执照			
Vm = \T /st.	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
资质证件 	型式材	<b>金验报告</b>			
	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	2	名称	联系人	联系电话	
供应商信息	福建领峰1	<b>拿品有限公司</b>	叶先生	18659686662	
	漳州明成1	<b>食品有限公司</b>	林先生	18150715030	

	产品名称	<b>笋</b> 干			
	产品分类	蔬菜制品		<b>宝食</b> 复水源干 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□	零售□		
	产地	/	1		
	是否转基	因□	是否	下添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	2.5KG/包	气味	具气味正常, 无其他 异味	
	外观	无腐败、发霉、发黑、 发绿, 笋块呈浅黄色	杂质	无正常视力可见外 来异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	<1.0	Q/FJLF 0003S	GB 5009.12	
	营业执照				
次氏江仙	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式检验报告				
ماء	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
M.E.// 人	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	福建领峰	食品有限公司	叶先生	18659686662	
	   漳州明成	食品有限公司	林先生	18150715030	

	产品名称	果味糖醋酱		The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
	产品分类	调味品		<b>果味和報答</b> (名 2 1 4 5 7 6 7 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	
	产地		2		
	是否转基[	因 □	是否	「添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	500g/包	气味	气味正常, 无其他异 味	
	外观	液态, 无涨袋、破损、 漏液情况	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤0.9	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	营	业执照			
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
<b>英灰胚件</b>	型式检验报告				
	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档		
A43-3-B	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	成都圣恩生物	科技股份有限公司	吴先生	13752800092	
	四川新雅车	千食品有限公司	王先生	13908235416	

	产品名称	青椒酱			
	产品分类	调味品			
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑零售□			
	产地	四川省	四川省		
		是否转基因	□ 是	否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
<b>献令长</b> 坛	规格	20kg/桶	色泽	具有该产品 应有的色泽	
感官指标	外观	具有产品应有状态, 无霉变, 无正常视力 可见外来异物	滋气味	具有产品应有的滋味和 气味, 无异味, 无异嗅	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)	≤0.1	GB 31644	GB 5009.11	
	铅(以Pb计t) (mg/kg)	€0.9	GB 31644	GB 5009.12	
		营业执照			
次氏江州	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档		
资质证件	型:	式检验报告			
X/,	出	厂检验报告	WM	IS已收集审核归档	
Λ₩γ <u>-</u>	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	四川家佳	百味食品有限公司	谢先生	13993404292	
	成都圣恩生	物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	

	产品名称	蚝油			
	产品分类	调味品			GEN CONTROL OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□		RAPTION -
	产地	\			
	是否转基[	因 □		否添力	加防腐剂 🗹
	项目	标准	项目	1	标准
感官指标	规格	6KG*2 桶/件	气呀	未	气味正常, 无其他 异味
	外观	液态,无破损、漏液情况	杂质		无正常视力可见 外来杂质
	项目	限值	执行标准		检测方法
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762		GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	€1.0	GB 27	762	GB 5009.12
	营	·业执照			
次氏江州	食品生	SRM 已收集审核归档			
资质证件 	型式	检验报告			
	出厂	检验报告	W	MS 己	收集审核归档
ALO O O D	存储要求	常温	运输罗	要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收	期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限
		名称	联系	人	联系电话
供应商信息	广东小康	科技有限公司	周先	生	15521050768
	李锦记 (中国) 钅	销售有限公司上海分公 司	邓先	生	0750 670 5626

	产品名称	黄豆		(m)	
	产品分类	食用农产品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□		
	产地	1			
	是否转基因		否添加	防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	2.5kg/包	气味	具有黄豆特有的气 味, 无异味	
感官指标	外观	种皮为黄色或淡黄色,脐为黄褐、淡褐 或深褐色的籽粒不 低于 95%,圆形或椭 圆形,脐较小,颗粒 饱满、大小均匀、表 皮无破损、变色	杂质	无肉眼可见的外来 杂质, 无虫蛀杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
   检验指标	水分	≤13	GB 1352	GB/T5494	
<u>√1.07.5.07</u> 1⊟.\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	霉变粒	≤1	GB 1352	GB/T5494	
	杂质含量	≤1	GB 1352	GB/T5494	
   资质证件	4//	执照 ————————————————————————————————————	SRM 린	.收集审核归档	
	出厂检	验报告	WMS E	上收集审核归档	
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
	   名	称	联系人	联系电话	
供应商信息	黑龙江省和粮	农业有限公司	刘先生	15045843333	

	产品名称	火锅料		,火锅高料
	产品分类	调味品		STORY A STORY MAN TO THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY
基本信息	用途	餐厅□中央厨房	響售□	With the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a second of the literature was a secon
	产地	1		
	是否转基因	国 □		否添加防腐剂 ☑
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	10KG/包	气味	具有香辣气味, 无其他异味
	外观	具有该产品应有 的色泽、形态	杂质	无正常视力可见外来杂质
	项目	限值	执行标 准	检测方法
检验指标	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	<b>≤</b> 1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
	营业	<b></b>		
   资质证件	食品生产	许可证	SI	RM 已收集审核归档
<b>以灰缸</b> 厅	型式检验	<b>脸报告</b>		
	出厂检验	脸报告	W	MS 已收集审核归档
储运方式	存储要求	常温	运输要 求	常温运输
<b>阿廷刀</b> 八	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
	名	 际	联系人	联系电话
供应商信息	聚慧食品科技(	重庆) 有限公司	贺先生	13425126151
	四川家佳百味	食品有限公司	谢先生	13993404292

重庆周君记火锅食品有限公司	廖先生	
重庆局君记火锅食品有限公司	廖先生	



	产品名称	鸡粉		and on	
	产品分类	调味品	I 1		
基本信息	用途	餐厅□中央厨房	景図零售□		
	产地	\			
	是否转基因			否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	5kg*2 袋/件	气味	具有特有的鲜香味	
	外观	无破损情况	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	项目	限值	执行标 准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	€1.0	GB 2762	GB 5009.12	
	营业技	<b>丸</b> 照			
   资质证件	食品生产	许可证	SRM 已收集审核归档		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	型式检验	<b>金报告</b>			
	出厂检验	验报告 ————————————————————————————————————	WMS 已收集审核归档		
   储运方式/	存储要求	常温	运输要 求	常温运输	
附起刀以	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
	名称		联系人	联系电话	
   供应商信   息	合肥百高商贸	沒有限公司	王女生	13305511345	
	合肥丽虎食品	品有限公司	李先生	18207182877	

	产品名称	鸡精		AMARIA REPORTED TO THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF	
	产品分类	调味品		鸡精 调味料	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	O Company	
	产地	1			
	是否转基因		是否沒	悉加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	包装规格: 5KG*2 袋/ 箱, 900G*10 包/箱;	气味	具有该品应有的 滋味和气味, 无异 味;	
	外观	无胀气、变质、破损、 杂质;	杂质	无正常视力可见 外来异物;	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12	
	营业	L执照			
	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式柱	<b>金验报告</b>			
	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
	存储要求	常温储存	运输要求	常温干燥储存	
储运方式	保质期	18 个月      允收期		进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
	â	<b>宮</b> 称	联系人	联系电话	
供应商信息	合肥百高商	商贸有限公司	王女生	13305511345	
	合肥丽虎食	食品有限公司	李先生	18207182877	

	产品名称	金标生抽			
	产品分类	调味品		alf.	
基本信息	用途	餐厅 ^図 中央厨房 ^図	奏售□	が成立。 を放生抽 :	
	产地	广东省			
	是否转基	· 因 □	;	否添加防腐剂 🗹	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	24 公斤/箱	气味	气味正常, 无其他异 味	
	外观	液态, 无破损、漏液情况	杂质	无正常视力可见外来 杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以Pb 计) / (mg/kg)	≤1.0 GB 2762		GB5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5 GB 2762		GB5009.11	
	营	业执照			
资质证件	食品生	<b>上产许可证</b>	SRM 已收集审核归档		
<b>英灰缸</b> []	型式	检验报告			
7//	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档		
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
A C A C A C A C A C A C A C A C A C A C		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	广东小康	科技有限公司	周先生	15521050768	

	产品名称	辣糊汤			
	产品分类	调味品		SNS 四汁辣糊汤调味料 型导: SNI51043	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	規格: 240g/40  ・	
	产地				
	是否转	基因 □	;	否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	240G*40 包/件	气味	具有辣糊汤应有的气味, 无异味	
. 14 NA	外观	半固态,无破损、无漏液、无涨袋、无变质现象	杂质	无正常视力可见外来杂 质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪计) /(g/100g)	≤0.25	Q/SNS 0003S	GB 5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.95	GB 2762	GB 5009.12	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营	业执照			
》	食品生	<b>上产许可证</b>	SRM 已收集审核归档		
以及[[]]	型式	检验报告			
	出厂	检验报告	WM	S已收集审核归档	
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	10 个月	 	进货日期距离生产日期 1/3 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	成都圣恩生物	科技股份有限公司	吴先生	13752800092	
	青岛日辰食	品股份有限公司	杨先生	13791916000	

	产品名称	毛豆烧鸡调料			
	产品分类	调味品		ESTROBURAN  (CSONOCO)  O 21410001166  A CANADO CONTROLOGO  A CANADO CONT	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	### (1997)   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   1997   199	
	产地	1			
	      是否转基	基因 □	是召	5添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	香气	具有产品应有的滋味 和气味, 无异味, 无异 嗅。	色泽	具有产品应有的色泽	
	外观	具有产品应有的状态, 无霉变。	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物	
松松松岩	项目	限值	执行标准	检测方法	
<u>检验指标</u>	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB5009.12	
	Ą	营业执照			
)   资质证件	食品	生产许可证	SRM 已收集审核归档		
<b>,                                    </b>	型	式检验报告			
	出	一检验报告	WMS 已收集审核归档		
\ <del>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</del>	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/3 期限	
		名称	联系人	联系电话	
<b>从应本总自</b>	成都圣恩生物	物科技股份有限公司	吴先生	13988405858	
供应商信息	青岛日辰1	食品股份有限公司	杨先生	13791916000	
	   四川新雅 	轩食品有限公司	王先生	13908235416	

	产品名称	金汤			
	产品分类	调味品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□雲	奏售□		
	产地		'		
	是否转基	因 □	否	添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
   感官指标	规格	350G/包	气味	骨汤厚味	
	外观	包装清洁、整齐,呈 金汤色	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1 GB 2762		GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0 GB 2762		GB 5009.12	
	营	业执照			
次氏江州	食品生	生产许可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件 	型式	检验报告			
1	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档		
Alaxer A. N.	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	<b>允</b> 收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
## <del>                                    </del>	成都圣恩生物	科技股份有限公司	吴先生	13752800092	
供应商信息 	广东美味源和	香料股份有限公司	黎先生	18324715116	
	四川民福记	己食品有限公司	王先生	13795501888	

	产品名称	味精		# 00 confidence	
	产品分类	调味品		学 (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	
基本信息	用途	餐厅□中央厨房☑◎	『集□	東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東	
	产地	\	5		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	包装规格: 25KG/袋;	气味	具有该品应有的 滋味和气味, 无异 味;	
	外观	无胀气、变质、破损、 杂质;	杂质	无正常视力可见 外来异物;	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	≤1.0 GB 2762		
	营业执照				
次岳江州	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
资质证件 	型式	检验报告			
X//:	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档		
Alase V. B	存储要求	常温储存	运输要求	常温干燥储存	
储运方式	保质期	36 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	河南莲花	食贸有限公司	张先生	13839426563	
	合肥市肥西	西盐业有限公司	余先生	13856045328	

	T	1			
	产品名称	豉油汁			
	产品分类	调味品		美之油 汁 ——现合调味料——	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	一支合则外科一	
	产地	1		<b>612.50</b>	
	        是否转基因 		否治	悉加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	610g/包	气味	具有浓郁的豉香、葱 油香气, 无异味	
	外观	液态, 无涨袋、破损、 漏液情况	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12	
	营业	L 执照			
资质证件	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
<b>火火缸</b> 门	型式核	<b>企验报告</b>			
	出厂村	<b>企验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
Λ <del>4</del> /=-}Δ	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
		3称	联系人	联系电话	
供应商信息	青岛日辰食品	品股份有限公司	杨先生	13791916000	
	成都圣恩生物和	斗技股份有限公司	吴先生	13752800092	
	四川新雅轩	食品有限公司	王先生	13908235416	
			•	-	

	产品名称			海皇汁	
	产品分类			调味品	Figure 1. 1 to 4 to 1 to 1 to 1 to 1 to 1 to 1 to
基本信息	用途		餐厅□	中央厨房☑零售□	# 8 A 2015 ES
	产地			\	
	是否转	基因			是否添加防腐剂 ☑
	项目	7	标准	项目	标准
感官指标	规格	61	kg/包	色泽	具有产品应有的色泽
	外观	1		气味	具有产品应有的滋味和气 味,无异味,无异嗅
	项目	ļ	限值	执行标准	检测方法
检验指标	铅(以Pb计) (mg/kg)		<b>≤</b> 1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1		GB 2762	GB 5009.11
	营业	执照	<u>/</u> , \		
   资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
,	型式检验报告				
	出厂检	验报告	Ŀ ī	WMS	已收集审核归档
<u> </u>	存储要求	常	温储存	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	18	个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
All physics the th	名	称		联系人	联系电话
供应商信息	烟台欣和企业食品有限公司		王女士	18660580126	

	文口勾称	<b>並</b> 占 例			
	产品名称	新卤料			
	产品分类	调味品		SMS (中国の本) (中国の政策の関係) (中国の政策の関係) (中国の政策の関係) (中国の政策の関係) (中国の政策の関係) (中国、政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政策の政	
基本信息	用途	餐厅 [☑] 中央厨房 [□]	零售□	2000 100 August 100 A	The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s
	产地	\			
	是否转基因			是否添	加防腐剂 □
	项目	标准	项	I	标准
感官指标	规格	500g/包;10kg/桶	色	绎	均匀酱红色
W 11 14 M	外观	半固态,无破损、 无漏液、无涨袋、 无变质现象	气	味	具有卤料应有的 气味
	项目	限值	执行	标准	检测方法
检验指标	无机砷/(mg/kg)	≤0.1 GB2762		762	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	€0.9 GB2762		762	GB 5009.12
	营业				
次氏江州	食品生产	SRM 已收集审核归档			
<b>资质证件</b>	型式检验				
	出厂检验	WMS 已收集审核归档			
1154 X 8	存储要求	常温储存	运输	要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收	期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限
	名表	弥	联系		联系电话
	成都圣恩生物科	<b></b>	吴先	生	13752800092
供应商信息 	四川新雅轩食	品有限公司	牛	先生	13908235416
	四川家佳百味食品有限公司		谢	先生	13993404292

	产品名称	新卤油包	ī.		
	产品分类	调味品		●	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	!□零售□	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	
	产地	\			
	是否转基因		是召	F添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1kg*12 袋/箱	气味	具有卤油应有的气 味	
	外观	微酸, 无异味, 口味要有坛香 味, 有脆度。	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	无机砷/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11	
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.9 GB 276		GB 5009.12	
	营业执	源			
7/fm	食品生产i	午可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式检验报告				
X	出厂检验	报告	WMS	已收集审核归档	
	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
	名称	:	联系人	联系电话	
\$11 \( \dagger_{\text{a}} \dagger_{\text{b}} \) . \( \dagger_{\text{a}} \)	四川新雅轩食品	品有限公司	牛先生	13908235416	
供应商信息 	四川家佳百味食	品有限公司	谢先生	13993404292	
	成都圣恩生物科技	股份有限公司	吴先生	13752800092	

	产品名称	蒸鱼豉油		
	产品分类	调味品	ı 1	
基本信息	用途	餐厅 [☑] 中央區	厨房⊠零	A first in
	产地			
	是否转基因			否添加防腐剂☑
	项目	标准	项目	标准
感官指标	色泽	红褐色	香气	有酱香脂香气
	滋味	味鲜、咸、甜 适口	体态	澄清
	项目	限值	执行标 准	检测方法
<b>₩</b> ₩₩₩	氨基酸态氮≥ 1.2g100ml	≥0.55	GB 2717	GB 5009.235
检验指标 	铅(以Pb计) (mg/kg)	≤1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	营业执照	[		
资质证件	食品生产许可	可证	SRM 以收集审核归档	
	型式检验报出厂检验报出厂检验报			
	存储要求	常温	运输要 求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
لالله ميكية لمكية بالم	名称		联系人	联系电话
供应商信息 	李锦记(中国)销售有公司	限公司上海分	邓先生	0750 670 5626

	I					
	产品名称	卤肉汁				
	产品分类	调味品				
基本信息	用途	餐厅□中央厨房□	零售□	<b>葱香卤肉汁</b>		
	产地					
	是否转基因	E	否	添加防腐剂 🗹		
	项目	标准	项目	标准		
感官指标	规格	26KG/件	气味	具有独特的卤香味		
	外观	包装清洁、整齐, 无破损	杂质	无正常视力可见外 来杂质		
LA 77A LIA L→	项目		执行标准	检测方法		
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.9 GB 2762		GB 5009.12		
	营业	执照	1			
次岳江州	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档			
资质证件	型式检验报告					
	出厂检验	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档		
Alexandria N. D.	存储要求	常温	运输要求	常温运输		
储运方式	保质期	9个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限		
71	名称		联系人	联系电话		
供应商信息	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092		
	必斐艾食品	占有限公司	王女士	18555890055		
	上海淘化食品有限公司		宋先生	13564882302		

	产品名称	蒜蓉		新春	
	产品分类	调味品		及口口 (	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	四天大 1-1人又大 1-1人又大 1-1人又大 1-1人又大 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1人工 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-	
	产地	\		WAR AND THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE OF THE STATE	
	   是否转基因		是否	添加防腐剂 🗹	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	500g/包	气味	气味正常, 无其他异味。	
	组织状态	组织均匀	色泽	本产品固有色泽	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB5009.12	
	无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB5009.11	
	营业	<b>上</b> 执照			
次氏汗丛	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式核	金验报告			
	出厂村	<b>企验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
Alexandra No. 18	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
	名	3称	联系人	联系电话	
供应商信息	聚慧食品科技	(重庆) 有限公司	贺先生	13425126151	
	四川新雅轩食品有限公司		王先生	13908235416	

	产品名称	烤肠			
	产品分类	肉制品		The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□		
	产地	1			
	是否转基因		是否	下添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
Don't He box	规格	单根重量 60g;	气味	具有烤肠应有的气 味;	
感官指标	外观	外观正常,无破皮、 无黑斑、无变质现 象,无肉眼可 见的外来杂质;	杂质	外表及内部均无肉 眼可见杂质;	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	
检验指标	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	
	营业	<b>业</b> 执照			
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
У/ХШП	型式检验报告				
1	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
<b>/</b> ₩/	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
	2	名称	联系人	联系电话	
供应商信息	福建御味香冷	冻食品有限公司	蔡先生	18050161181	
	北京二商肉类1	北京二商肉类食品集团有限公司		18612304600	

	产品名称	留香霸王腿		(秦) 零曲器主要(大)	
	产品分类	速冻食品		The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	福建		1 (30) dd 1	
	是否转基因	因 □		否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
<b>南令</b> 化标	规格	单个鸡腿重量 185g-210g	滋味	具有奥尔良应有的滋味和气 味, 无异味	
感官指标	外观	肉质紧实, 无变质 现象, 无肉眼可见 的外来杂质, 外包 装无破损	色泽	具有该组织应有的色泽(均 匀红黄色)	
	项目	限值	执行 标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计) / (g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	€0.3	GB 2762	GB 5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	执照			
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
W/W ML11	型式检	验报告			
	出厂检	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
A45 1 . 5	存储要求	冷冻	运输 要求	冷链运输	
储运方式 	保质期	12 个月	允收 期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
併於玄色白	名	称	联系 人	联系电话	
供应商信息	福建圣农食品有限公司		葛先 生	15059170874	

	产品名称	咕咾肉		64 Q Can	
	) 旧石7小	"THUM		71	
	产品分类	速冻食品		T. C.	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房[	▽零售□	NO.	
	产地	/		WAY TO	
	是否转基因			是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1.2KG/包	气味	气味正常, 无霉味、哈喇 及其他异味	
	外观	淡黄色, 裹面均匀, 无焦、生状态	杂质	无正常视力可见外来异物	
	项目	限值	执行标 准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计)/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.12	
	铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业	执照	SRM 已收集审核归档		
资质证件	食品生产	产许可证			
	型式检				
1	出厂检	<u> </u>	W   W   W   W   W   W   W   W   W   W	MS 已收集审核归档	
<b>∧₽</b> ) → 1 . <b>b</b> .	存储要求	冷冻	上 型棚安   求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 天期限	
والم مشاعد والمارا	名	称	联系人	联系电话	
供应商信息	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司		方先生	13817907726	

	产品名称	上浆鸡丁		□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	
	产品分类	速冻食品		配料、均衡、水、能物油、泛热、炭油、水油、水用油、冷精调味料、食品添加剂 (研放型件、 1/2 作用)、 1/2 年期) / 产品 / 产品 / 产品 / 产品 / 产品 / 产品 / 产品 / 产	
基本信息	用途	餐厅! 中央厨房	『零售□	保质期: 12 生产日期: 产地: 江苏 生产商: 江 地址: 江苏 邮编: 2232	2023-10-24
	产地	1		电话: 0517	-essesso essessiz 6    9 3 2 5 6 4    6 3 3 9 2 6
	是否转基因			是否沒	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	1	标准
感官指标	规格	700g*12 袋/箱, 鸡丁尺寸为 1.8cm ± 0.2cm 的 方形块状	气味		正常肉香味,无异味
	外观	包装清洁、整齐 无破损	色泽	<b></b>	浅红色,正常鸡肉颜 色。
	项目 限值 执行		执行标	示准	检测方法
松砂松松岩	过氧化值(以脂肪 计)/(g/100g)	≤0.25	GB 19295		GB 5009.227
检验指标 	铅(以Pb计)/(mg/kg)	€0.3	GB 2762		GB 5009.12
	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762		GB 5009.11
	营业执照				
	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式检验报告				(人) (大) (人) (人) (人) (人) (人) (人) (人) (人) (人) (人
	出厂检验	<b>金报告</b>	WMS 已收集审核归档		收集审核归档
	存储要求    冷冻储存		运输要求		冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收	期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
	名和	尔	联系	人	联系电话
供应商信息	江苏淮安苏食区	肉品有限公司	陈先	生	13770932306
	正大卜蜂食品(安徽)有限公司		孙先	生	18672770369

	I	T			
	产品名称	糖醋仔排			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□		
	产地	/			
	是否转基	因	否添	加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	排骨固形物 1.55kg/包 +糖醋汁 1.3kg/包	气味	气味正常, 无霉味、 哈喇及其他异味	
	色泽	呈酱红色	杂质	无肉眼可见外来杂 质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计) / (g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	营」				
沙氏汀体	食品生	产许可证	SRM 已收集审核归档		
)	型式材	<u> </u>			
	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
Λ+ε >= - <u>Δ</u>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式 	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
والم محمد والمال	江苏淮安苏1	食肉品有限公司	陈先生	13770932306	
供应商信息 	浙江浔味堂食品股份有限公司		都女士	13906728579	
	l		1	i .	

	产品名称	香脆鸡腿			
	产品分类	速冻制品		as the critical (further)	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	南平			
	是否转基因		否汤	≲加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	单包净含量 2.5kg, 单个 110-150g, 一包 20-22 个	气味	正常油炸制品的气 味,无异味	
	外观	金黄色,形状完好, 无剥离	杂质	无正常视力可见外来 杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计) /(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	€0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
		<b>上</b> 执照			
) 资质证件	<del></del>	可证或其他证件	SRM 以收集审核归档		
		验报告	WMS 已收集审核归档		
Alexandra N. D.	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
	名	<b>公</b> 称	联系人	联系电话	
供应商信息	福建圣农食	(品有限公司	葛先生	15059170874	
	太阳谷食品 (滁州) 有限公司		刘先生	19813459998	

	产品名称	雪花鸡排			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑ 中央厨房□	零售□		
	产地	/			
	是否转基因	<b>T</b>	否添为	加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1kg/袋	色泽	物料本身色泽	
	外观	整袋包装完整,分 切均匀	气味	产品自身正常气 味,无异味	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计)/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
检验指标 ————————————————————————————————————	氯霉素	不得检出	整顿办函 (2011) 1号	GB/T 22338	
	胭脂红	不得检出 GB 2760		GB/T 9695.6	
	营业	2执照	SRM 已收集审核归档		
)   资质证件	食品生	产许可证			
,	型式检	验报告			
	出厂检	验报告	WMS 린	收集审核归档	
Λ± >=-→ <b>P</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
الله بعام نجمه ذعاء باشو	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	正大卜蜂食品	(安徽) 有限公司	方先生	13817907726	

	产品名称	手	工挂面	<b>力上加及</b>		
	产品分类	粮1	<b>拿加工品</b>	京大学 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
基本信息	用途	餐厅望中点	央厨房□零售□	<b>**</b>		
	产地		1	李章: 550 6.		
	是否转基	甚因 □		否添加防腐剂 □		
	项目	标准	项目	标准		
     感官指标	规格	110G/把 (长 35-40cm)	气味	无酸味、霉味及其他异味		
	外观	包装完好, 无破损; 面条粗细均	杂质	无肉眼可见的异物		
松松松松	项目	限值	执行标准	检测方法		
检验指标 	水分 (g/00g)	≤14.5	企业标准	GB 5009.3		
	营业执照	照				
   资质证件	食品生产许	可证	SRM 已收集审核归档 WMS 已收集审核归档			
英灰紅门	型式检验技	设告				
	出厂检验技	设告				
<b>∧</b> ₩>→ > . N	存储要求	常温	运输要求	常温运输		
储运方式	保质期	8个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限		
4	名称		联系人	联系电话		
   供应商信	陕西金沙河面业集 公司		张先生	13577610750		
息	金寨先徽农副产品 司	开发有限公	吕女士	13988425955		
	合肥吴山挂面集团	团有限公司	陶先生	18356134414		

	产品名称		香菇青茅	菜包		
	产品分类		速冻食	品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房		房□零售□		
	产地		1			
	是否转	基因			否添加防腐剂 □	
	项目		标准	项目	标准	
	规格	单	个重量 68-72g	气味	生胚无异味,蒸熟后有青 菜特有的香味	
感官指标	外观	外观均匀光滑, 无 气孔, 无塌陷, 无 粘连破皮, 无漏 馅、死面现象, 顶 部菊花褶皱		杂质	具有该组织应有的色泽	
	项目		限值	执行标准	检测方法	
检验指标	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25		GB19295	GB 5009.227	
	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.5		GB 2762	GB 5009.12	
	营」	业执.	照			
   资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档			
X//	型式机					
	出厂村	<u> </u>		WM 	IS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求 保质期	冷冻 12 个月		允收期	冷链运输 进货日期距离生产日期 1/2 期限	
	2	名称		联系人	联系电话	
<b>从</b>	山东康喜1	食品	有限公司	闫女士	17305417768	
供应商信息 	南京中茂1	食品:	有限公司	徐先生	18628999171	
	扬州冶春食品生	:产酢 司	已送股份有限公	陈女士	18061169896	

	产品名称		鲜肉	]蒸饺	
	产品分类		速冻	:制品	Charles
基本信息	用途		餐厅☑中央	厨房□零售□	
	,	产地		\	
	是否转	基因			是否添加防腐剂 □
	项目		标准	项目	标准
	规格	19-	21g/个(皮8g)	尺寸	长 7-8cm,高 3cm
感官指标	外观	表面无破损,无 异物,大小均匀。 两端有2道折, 全封口,微微月 牙状		杂质	无正常视力可见外来杂质, 无伤害性异物
	项目	限值		执行标准	检测方法
检验指标	过氧化值(以 脂肪计)/ (g/100g)	≤0.25		GB19295	GB 5009.227
	铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	€0.5		GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业 食品生 型式材		可证	SRM 已收集审核归档	
	出厂村	-		W	MS 已收集审核归档
Alaser X D	存储要求		冷冻储存	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月		允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
	名称			联系人	联系电话
	河南响当当	食品	有限公司	杨先生	17639194999
供应商信息	山东康喜1	食品有	有限公司	闫女士	17305417768
	郑州千味央厨食品股份有限公司		<b>设份有限公司</b>	牛先生	18637121522

	产品名称	酥脆大油条			
	产品分类	速冻食品		The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
基本信息	用途	   餐厅 [☑] 中央厨房 [□]	零售□		
	产地	\			
	是否转基	<b>因</b>	是召	5添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	包装规格: 90g*10 个*6 袋/件 长度为: 28cm-31cm; 重量为 90g±3g	气味	正常油炸制品的气味, 无异味	
	外观	金黄色或浅黄色,油 条形状完好,无剥 离;	杂质	无正常视力可见外来 杂质, 无伤害性异物	
LA WA LIGHT	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	水分/ (g/100g)	≤60	SB/T 10412	GB5009.3	
	营	业执照			
资质证件	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
<b>英灰紅竹</b>	型式	检验报告			
X//	出厂	检验报告	WMS	已收集审核归档	
	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限	
		名称	联系人	联系电话	
供应商信息	日照天海	食品有限公司	彭先生	13336333302	
	郑州千味央厨	食品股份有限公司	牛先生	18637121522	

	产品名称	糯米烧麦		· 大原	
	产品分类	速冻食品		(18) (18) (18) (18) (18) (18) (18) (18)	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	出門。 担任公司 7回 日本 17年(日本7回 日本 17年(日本日本日本日本日本日 日本 18年(日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本	
	产地	1		289-EARD 400-161-8865	
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	80g/个	气味	具有该产品应有的 气味, 无异味	
2.2.4	外观	外形完整,不变形, 不破损,表面不结 霜,结构组织均匀	杂质	无正常视力可见外 来杂质,无伤害性异 物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	过氧化值(以脂肪 计) / (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	
	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB 5009.12	
	营 <u>·</u>	<b>业</b> 执照	SRM 已收集审核归档		
资质证件	食品生	产许可证			
<b>火火缸</b> 11	型式材	<b></b>			
	出厂村	<b>金验报告</b>	WMS 已收集审核归档		
<b>∧</b> ₩ \= → _ <b>&gt;</b>	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
件 <del>以本</del> 戶自	4	<b>名称</b>	联系人	联系电话	
供应商信息	山东康喜食品有限公司		闫女士	17305417768	

	产品名称	卡通鸡仔包			
	产品分类	速冻食品		于随着 000000000000000000000000000000000000	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	000	
	产地	\			
	是否转基因		是否添	加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	包装规格: 12 个*8 包/箱; 产品规格: 单个重量 30g±3g, 馅料≥ 25%;	气味	具有正常的玉米 淡香味面皮及香 甜的奶黄馅香味;	
	外观	圆形,鸡冠清晰眼睛 嘴巴清晰,无变形、 喷色不均匀现象,表 面开裂≤0.5cm;	杂质	外表及内部均无 肉眼可见杂质;	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	过氧化值 (以脂肪 计) / (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	
	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.5 GB 2762		GB 5009.12	
	营业	<b>上</b> 执照			
次氏江州	食品生产许可证		了 SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式柱	<b>金验报告</b>			
, K	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档		
A40 5 5	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
///, <u>1</u> /2	- î	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	联系人	联系电话	
供应商信息 	郑州千味央厨包	食品股份有限公司	牛先生	18637121522	

	产品名称	外婆菜			
	) HI 171/1	) 分安木 			
	产品分类	蔬菜制品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□₹	≸售□		
	产地	/			
	是否转基	因 □	否测	≲加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	250G*60 包/件	气味	具有独特的香味	
	外观	包装清洁、整齐, 无 破损	杂质	无正常视力可见外 来杂质	
14 -4 114 1-4	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.5 GB 2762		GB 5009.12	
	营	业执照			
Vina	食品生	生产许可证	SRM 已收集审核归档		
资质证件 	型式	检验报告			
	出厂	检验报告	WMS 已收集审核归档		
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
<b>順</b>	保质期	6个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限	
	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	湖南巧佳領	宴食品有限公司	谭先生	15084793977	
	湖南湘典	食品有限公司	孙女士	18774890420	

	产品名称	酸豆角	File		
	产品分类	蔬菜制品		TO SEL	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□		
	产地	云南			
	是否转基因		否添加	防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	2.5kg/袋	气味	具有该产品本身 应有的味道, 无异 味。	
	外观	产品呈暗黄色长条 状, 无霉斑白膜、无 涨包、破包、无变质	杂质	无虫眼, 无肉眼可 见的异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	二氧化硫(g/kg)	≤0.1	GB 2714	GB 5009.34	
检验指标	山梨酸及其钾盐 (以 山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2714	GB 5009.28	
	铅 (以Pb 计) (mg/kg)	≤0.5	GB 2714	GB 5009.268	
	营业	执照		It. On the Daylor Die	
   资质证件	食品生产	产许可证	SRM 已收集审核归档 WMS 已收集审核归档		
		验报告			
	批次检	验报告			
<i>\</i>	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
供应商信息	名	称	联系人	联系电话	
N/THAIHIM	红河宏斌食	红河宏斌食品有限公司		13988405858	

	产品名称	圆薯饼			
	产品分类	速冻	食品		
基本信息	用途	餐厅☑中央』	厨房□零售□		
	产地		/		
	是否转基因	ı 🗆		否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	单包净含量 1.5KG,每包 45-47 个	气味	正常油炸制品的气味,无异味	
	外观	金黄色,形状完好,无剥离	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	过氧化值 (以脂肪 计) /(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB5009.227	
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB5009.12	
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15	
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	
	营业执	照			
资质证件	生产许可证或		SRM 以收集审核归档		
X	型式检验物		WMS 已收集审核归档		
	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
AH	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	合肥菲诺贸易不	有限公司	石女士	18644045550	

	产品名称	矿泉水			
	产品分类	包装饮用水			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零	售□	农夫山泉 NONETO STATING UNICLES POIR 4	
	产地	1			
	是否转基因		是否添加	□防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	4L*6 瓶/件	气味	无异味、无异嗅	
<u>жч н 14 м.</u>	外观	完好,无破损	杂质	无正常视力可见 外来杂质, 无伤害 性异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	色度/ (度)	≤10	GB 19298	GB/T 5750	
	浑浊度/ (NTU)	≤1	GB 19298	GB/T 5750	
检验指标	余氯 (游离氯) / (mg/L)	≤0.05	GB 19298	GB/T 5750	
	四氯化碳/ (mg/L)	≤0.002	GB 19298	GB/T 5750	
	三氯甲烷/ (mg/L)	≤0.02	GB 19298	GB/T 5750	
	耗氧量 (以 O₂ 计) / (mg/L)	≤2.0	GB 19298	GB/T 5750	
	营业	执照			
资质证件	食品生产	产许可证	SRM 已收集审核归档		
英灰 血行	型式检	验报告			
	出厂检	验报告	WMS 已收集审核归档		
<b>∧L</b> ·>→ > <b>b</b>	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生 产日期 1/2 期限	
الله منام الله الله الله الله الله الله الله ال	名	称	联系人	联系电话	
供应商信息	农夫山泉 (淳安	坪山) 有限公司	李先生	15556926662	

	产品名称		生椰乳		COCONIT MIX.	
	产品分类		饮料			
基本信息	用途		餐厅 [☑] 中央厨房 [□] 零售		厚相	
	产地			河南省		
		是否	转基因	□ 是否	添加	防腐剂 🗹
	项目	柞	示准	项目		标准
感官指标	规格	1]	L/盒	气味		具有椰子果肉特有 的滋味与气味, 无异 味
	外观	呈均匀一致的 乳白色或微灰 白色		组织状态		呈均匀、细腻的乳浊 液, 无脂肪上浮和蛋 白质沉淀
	项目	ß	<b>艮值</b>	执行标准		检测方法
	蛋白质 (g/100g)	≥0.5		QB/T 2300-2006		GB 5009.5
检验指标	脂肪 (g/100g)	<b>A</b>	≥1.0	QB/T 2300-20	06	GB 5009.6
	脱氢乙酸及2其钠 盐(以脱氢乙酸 计)g/kg	不得	导使用	QB/T 2300-20	06	GB 5009.121
	营业执	照				
<b>资质证件</b>	食品生产许可证及明细		细	SRM 以收集审核归档 -		
贝/风框门	型式检验报告					
	出厂检验	报告		WMS	已收	7.集审核归档
<u> </u>	存储要求	<u></u>	令冻	运输要求		冷链运输
储运方式	保质期	9	个月	允收期		进货日期距离生产 日期 1/3 期限
供应商信息	名称	ζ		联系人		联系电话
N元前旧 <b>型</b>	大咖国际食品	有限公	司	时先生		18939588855

	产品名称	鸡笼香风味饮料		
	产品分类	饮料		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	浙江省		
		是否转基因	是否添加	加防腐剂 ☑
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	1L/盒	滋味、气味	应有该种产品应有 的滋味和气味, 无异 味
	外观	具有该类产品应有 的色泽 组织形态		呈均匀液态或浓浆 状
	项目	限值		检测方法
	可溶性固形物%	≥3.0		GB/T 12143
检验指标	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
	菌落总数, CFU/mL	n=5,c=2, m=10	GB 4789.2	
	营业	<b>上</b> 执照		
   资质证件	食品生产设	午可证及明细	SRM 已收集审核归档	
33.44	型式核	<b>企验报告</b>		
	出厂核	<b>企验报告</b>	WMS	已收集审核归档
· K	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限
	名	3称	联系人	联系电话
供应商信息	德馨浓缩饮料 (上海	每)有限公司	邱先生	13675186172
	浙江博多食品科技不	有限责任公司	刘先生	18268187831

	产品名称	苹果山楂风味	红茶	品 名: 苹果山楂风味红茶 产品类别: 袋袍咖啡茶	
	产品分类	饮料		产品编号: ************************************	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	□零售□	17日里: 100九 (の九八507) 度 周 期: 12个月 家子 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 日 下台条件: イ放 下間 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京	
	产地	福建省		传 兵: 0596-2100019	
		是否转基因	□ 是	否添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	1L/盒	滋味、气	味 应有该种产品应有的 滋味和气味, 无异明	
	外观	具有该类产品应有 的色泽	组织形态	呈均匀液态或浓浆状	
	项目	限值	执行标准	<b>检测方法</b>	
	总灰分 (质量 分数)	≤10.0	GH/T1247-2 《调味茶	GB 5009 4	
<u>检验指标</u>	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤5.0	GH/T1247-2 《调味茶	GB 5009 12	
	农残	合格	GH/T1247-2 《调味茶	7 表残快粉	
	营	营业执照			
次氏江ル	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档		
<b>资质证件</b>	型式检验报告				
	出广	检验报告	WMS 已收集审核归档		
Alexandria V. As	存储要求	常温	运输要求	マ 常温运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限	
供贷金色色			联系人	联系电话	
供应商信息	大闽食品(	漳州) 有限公司	杨先生	15806015135	

	产品名称	皇馍馍			
	产品分类	速冻食品			
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□		
	产地	河北省		THE PLANT OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE P	
		是否转基因	是否添加	□防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	640g/个	滋味、气味	具有该产品应有的 滋味与气味, 无异 味。	
感官指标	色泽	具有该产品应有的 色泽	组织形态	具有该产品应有的 形,表面不结霜。表 及内部均无肉眼可 表及内部均无肉眼 可见异物	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	过氧化值 (以脂肪计)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227	
1 <u>m</u> 3 <u>m</u> 1H1M	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.5	GB 19295	GB 5009.12	
	铝的残留量 (干样 品, Al 计)	不得添加	GB 19295	GB 5009.182	
	营业	<b>上</b> 执照	<b>丸照</b>		
》	食品生产的	午可证及明细	SRM 以收集审核归档		
<b>贝灰缸</b> []	型式核	<b>金验报告</b>			
	出厂档	<b>企验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
\h\\\-_\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输	
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
/11,	名	3称	联系人	联系电话	
供应商信息	青龙满族自治县双名 公司	合盛生态农产品有限	张先生	13513366705	

	产品名称	牛肉鱼	<u>.</u>	■
	产品分类	速冻食品		************************************
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房		学会協士、19十元(1913年) 「中国の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の一年の
	产地	河南省、ラ	<b>天津市</b>	第64巻 5-22 95 開業 1-70 35 開業 1-70 35 開発化会費 33-32 15 例 340衛夏 175
		是否转基因	□ 是否添	加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	1.8kg/包	滋味、气味	具有该产品应有的 滋味和气味, 无异 味。
W 1 14 W.	色泽	具有该产品应有的 色泽	组织形态	具有该产品应有的 形,不结霜、无肉 眼可表及内部均无 肉眼可见异物
	项目	限值	执行标准	检测方法
松瓜北岩	过氧化值 (以 脂肪计)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
<u>检验指标</u> 	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.5	GB 19295	GB 5009.12
	蛋白质 g/100g	≥2.5	GB 19295	GB 5009.5
	营业执照			
<b>资质证件</b>	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
<b>英灰配件</b>	型式检验报告			
1/4	出广	检验报告	WMS 己	收集审核归档
<b>^★&gt;→→</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
		名称	联系人	联系电话
供应商信息	新乡富元	食品有限公司	周先生	17703836901
	快厨 (天津)	餐饮管理有限公司	徐先生	1530385310

	产品名称	南瓜味松糕		
	产品分类	速冻食品	is a	(長春報 拉进维顿
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	广东省		
		是否转基因	是否添加	加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
<u> </u>	规格	2.5kg/包	滋味、气味	具有该产品应有的 滋味与气味, 无异 味。
感官指标	色泽	具有该产品应有的 色泽		具有该产品应有的 形,表面不结霜。表 及内部均无肉眼可 表及内部均无肉眼 可见异物
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	过氧化值 (以脂肪计)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
√元/4元/1日√八/	铅(以 Pb 计)mg/kg	€0.2	GB 19295	GB 5009.12
	糖精钠(以糖精 计)/(g/kg)	不得添加	GB 19295	GB 5009.28
	营业执照			
次岳证从	食品生产论	开可证及明细	SRM 以收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型式检验报告			
1	出厂检验报告		WMS	已收集审核归档
<u></u>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
/ // // // // // // // // // // // // //	<b>~</b>	3称	联系人	联系电话
供应商信息	佛山市顺德区屏茅	<b></b>	张先生	13673387253

	产品名称	热干面		Manage
	产品分类	粮食加工品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□	零售□	
	产地	湖北省		
		是否转基因	是否添加	防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
ا ما جامط	规格	2.5kg/包	滋味、气味	无霉味、酸味及异味, 具有面粉本身的香甜味
感官指标	色泽	色泽为柔和的白色; 形态完整,均匀、松 散、发粘和霉变现 象,煮熟后不粘锅、 不浑汤、不碎条	口感	爽滑筋道
	项目	限值	执行标准	检测方法
-4.44. At A4	酸度(干样品)T	€8.0	Q/WJXY0001S	GB 5009.239
检验指标	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.19	Q/WJXY0001S	GB 5009.12
	总砷(以 As 计)mg/kg	≤0.5	Q/WJXY0001S	GB 5009.11
	营业	营业执照		
次氏江州	食品生产设	许可证及明细	SRM 以	收集审核归档
资质证件	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	3天	允收期	1天
<b>件应去</b> 合自	名	3称	联系人	联系电话
供应商信息	武汉金香园	食品有限公司	杨女士	15272323520

	产品名称	龙口粉丝	<u>¥</u>	
	产品分类	淀粉及淀粉	制品	
	用途		□零售□	
基本信息	产地	山东省		
		是否转基因	□ 是否添加	防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	200g/袋	色泽	洁白,有光 泽,呈半透明 状
	外观	丝条租细均 匀,无并丝	口感	复水后柔软、 滑爽、有韧性
	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以比 b 计)	≤0.5	GB/T19048-2008	GB 5009. 12-2017 第二法
检验指标	铝的残留量 (干样品,以 Al 计)	≤200	GB/T19048-2008	GB 5009. 182-2017 第二法
	二氧化硫残留量	不得使用	GB/T19048-2008	GB 5009.121
	营	业执照		
次岳江州	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型式检验报告			
7/	出厂	检验报告	WMS 已收	<b>双集审核归档</b>
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
<b>阳烂</b> 刀入	保质期	24 个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
<b>开</b>		名称	联系人	联系电话
供应商信息	南京一来一往	电子商务有限公司	张先生	18914764480

	产品名称	卤鸡爪翅		
	产品分类	速冻食品		
基本信息	用途	餐厅 [☑] 中央厨房 [□]	『零售□	
	产地	山东省		
		是否转基因	是否添加	防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	1.05kg*10	色泽	具有该产品 应有的色泽
	外观	具有该产品 应有的形态	滋气味	具有该产品 特有的滋气 味
	项目	限值	执行标准	检测方法
	过瓴化值(以脂肪 计)	≤0.25	GB19295-2021	GB 5009.227-2023 第一法
检验指标	沙门氏岗	n=5, c=0, m=0 /25g	GB19295-2021	GB 4789. 4-2016
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	GB19295-2021	GB 4789. 10-2016 第二法
	雪山	L 执照		
资质证件	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
<b>页灰瓜竹</b>	型式核	<b></b>		
**	出厂档	<b></b>	WMS 己	收集审核归档
A47-1-A	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	3个月	允收期	进货日期距离生产 日期 1/3 期限
—————————————————————————————————————			联系人	联系电话
供应商信息	山东邹平亚太中	中慧食品有限公司	张先生	13256663231

	产品名称	老面小笼包	ਹੁ.	
	产品分类	速冻食品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	浙江省		The Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of the Course of th
		是否转基因	□ 是否添	加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
	规格	1kg/40 个	色泽	具有该产品 应有的色泽
感官指标	外观	具有该产品应有的 形态,不变形,不破 损,表面不结箱。外 表及内部均无肉眼 可见异物	滋气味	具有该产品 特有的滋气 味
	项目	限值	执行标准	检测方法
TV 4V TV T-	过氧化值(以脂 肪计)	≤0.25	GB19295-2021	GB 5009.227-2016 第一法
检验指标	糖精钠(以糖精 计)	不得使用	GB19295-2021	GB 5009.28-2016 第一法
	铅 (以 pb 计)	€0.5	GB19295-2021	GB 5009.12-2017 第一法
	营业执照			
次氏江州	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
<b>资质证件</b>	型式检验报告			
7	批次	检验报告	WMS 已收集审核归档	
<b>^</b> ₩ <b>&gt;</b> ─ <u>-</u> <b>&gt;</b>	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
	2	名称	联系人	联系电话
供应商信息	嵊州越鲜	食品有限公司	张先生	13626885188
	浙江包行	食品有限公司	董先生	18005757227

	产品名称	藤椒	油	A
	产品分类	调味品		
基本信息	用途	餐厅□中央厨	房⊠零售□	THE THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY OF T
	产地	四川	省	
		是否转基	因□	是否添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	5L*4 桶	色泽	具有该产品 应有的色泽
	外观	星油状液体	滋气味	具有该产品特有的滋气 味、无酸臭、焦败及其他异 味
	项目	限值	执行标准	检测方法
*V**V***	过氧化值 (以脂肪计)	≤0.25	Q/GFJ0018S	GB 5009.227-2016 第一法
检验指标	铅 (以Pb 计 t) (mg/kg)	<b>≤</b> 3.0	Q/GFJ0018S	GB 5009. 12-2017 第二法
	黄曲徽寺素B	不得检出	Q/GFJ0018S	GB 5009. 22-2010 第三法
	营业	<b>上</b> 执照		
沙氏汗丛	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
资质证件	型式材	<b>金验报告</b>		
	出厂科		WI	MS 已收集审核归档
	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
الله منام الله		3称	联系人	联系电话
供应商信息		品集团股份有限 公司	朱先生	15228991018

	产品名称	豆親	穿酱	
	产品分类	调呀	<b>卡品</b>	3117 6
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	浙江	I.省	
		是否转基因	□ 是7	5添加防腐剂 ☑
	项目	标准	项目	标准
	规格	15kg	色泽	具有该产品 应有的色泽
感官指标	外观	具有该产品应 有的形态,不变 形,不破损,表 面不结箱。外 表及内部均无 肉眼可见异物	滋气味	具有该产品 特有的滋气 味
	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值 (以脂肪计)	≤0.25	GB/T 20560	GB 5009.227-2016 第一法
检验指标	山梨酸及其钾 盐 (以山梨酸计)	€0.5	GB19295-2021	GB 5009.28-2016 第一法
	总酸(以乳酸 计)	€2.0	GB19295-2021	GB 12456-2021 第一法
资质证件	营业执照 食品生产许可证及明细 型式检验报告		SRM 以收集审核归档	
	出厂检!	 验报告	WMS	已收集审核归档
A 14.5 5	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
<b>什公安</b> 是自	名	称	联系人	联系电话
供应商信息 	四川省郫县豆鄉	辞股份有限公司	林先生	18010513671

	产品名称	调味酱		
	产品分类	调味品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房	□零售□	
	产地	浙江省		
		是否转基因	□ 是	否添加防腐剂 🗹
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	150g/包	色泽	呈现黑色, 无其他颜色
	外观	液态, 无涨袋、破 损、漏液情况	滋气味	具有葱油气味, 无其他 异味
	项目	限值	执行标准	检测方法
tv av fry⊤⊸	酸价 (KOH)*mg/g	≤3.00	GB 31644	5009.229
检验指标 	过氧化值 *g/100g	≤0.20	GB 31644	5009.227
	丙二醛 mg/kg	≤2.5	GB 31644	5009.181
	营	业执照		
次氏江州	食品生产许可证及明细		SRM 以收集审核归档	
资质证件	型式检验报告			
7	出厂	检验报告	WM	S已收集审核归档
Alasea	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
All physics the to		名称	联系人	联系电话
供应商信息	浙江今味生	物技术有限公司	李女士	13588004081

	产品名称	油炸鸡腿、排		
	产品分类	速冻食品		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
Æ. 1 HVE	产地	山东省		
	是否转基因		是否	添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
感官指标	规格	单包净含量 2.5kg, 单个 110-150g	气味	正常油炸制品的气 味, 无异味
	外观	金黄色,形状完好, 无剥离	杂质	无正常视力可见外 来杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值 (以脂肪 计) /(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB5009.227
检验指标	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	€0.5	GB 2762	GB5009.12
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15
	总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	营业执照			
资质证件	食品生	产许可证	SRM	已收集审核归档
贝/风机门	型式核	<b>金验报告</b>		
	出厂档	[℃]	WMS	已收集审核归档
	存储要求	冷冻	运输要求	冷冻运输
储运方式	保质期	1 年	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限
<b>开心密停</b> 自	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5称	联系人	联系电话
供应商信息	山东凤祥食品	品发展有限公司	黄先生	18049889540

	产品名称	藉	<b>写</b> 粉	
	产品分类	淀粉及	淀粉制品	
基本信息	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	江	苏省	The self was
	是否转基因		是召	系添加防腐剂 □
	项目	标准	项目	标准
献守松标	规格	500g/包	气味	应具有特有的气味, 无 腐败变质等其它异味
感官指标	外观	呈浅灰色至 白色, 色泽基 本均匀一致	杂质	无正常视力可见外来 杂质
	项目	限值	执行标准	检测方法
检验指标	淀粉 (以还原糖 计%)	≥75	GB 25733	GB 5009.12
	灰分 (%)	≤0.05	GB 25733	GB 5009.12
	水分 (%)	≤13	GB 25733	GB 5009.12
	营业执	照		
资质证件	食品生产的	F可证	SRM 已收集审核归档	
<b>贝</b> /风配门	型式检验:	报告		
	批次检验	报告	WMS 린	收集审核归档
	存储要求	常温	运输要求	常温运输
储运方式	保质期	1年	允收期	进货日期距离生产日 期 1/2 期限
<b>开应充户</b> 自	名称		联系人	联系电话
供应商信息	扬州天禾食品	有限公司	徐先生	13675601638

	产品名称	腐竹	Ţ	A CHEST OF THE SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND SECOND S	
	产品分类	豆制。	口口		
基本信息	用途	餐厅☑中央厨	房□零售□		
	产地	上海	Ē		
	是否转基因			是否添加防腐剂 □	
	项目	标准	项目	标准	
	规格	200g/包	气味	气味正常, 无霉味、哈喇 及其他异味	
感官指标	外观	呈现黄色,外 观正常,无破 损、无漏液、 无变质、无发 霉现象	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
检验指标	蛋白质	产品明示标 准和质量要 求	GB 2760	GB 5009.5	
小不争不3日7小	丙酸及其钠盐、钙 盐(以丙酸计)	€2.5	GB 2760	GB 5009.120-2016	
	二氧化硫残留量	≤0.2	GB 2760	GB 5009.34	
	营业执	照			
   资质证件	食品生产	午可证	SRM 已收集审核归档		
	型式检验				
	出厂检验	报告	WM	S 已收集审核归档 	
	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	3 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限	
	名称		联系人	联系电话	
供应商信息	上海清美绿色食品 司	(集团) 有限公	董先生	18916160211	

	产品名称	剁椒			
	产品分类	蔬菜制品			
基本信息	用途	餐厅 中央厨房 🗸	零售□		
	产地	湖南省			
	是否转基因		是否	添加防腐剂 ☑	
	项目	标准	项目	标准	
感官指标	规格	直切剁椒、颗粒饱满	气味	应具有特有的气味, 无腐败变质等其它 异味	
	外观	组织均匀, 形态规整 杂质		无正常视力可见外 来杂质	
	项目	限值	执行标准	检测方法	
	亚硝酸盐 (以 NaNO2计) /(mg/kg)	≤20 GB 2762		GB 5009.33	
检验指标	铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤0.5	≤0.5 GB 2762		
	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) /(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	
	营业	<b>上</b> 执照			
次氏江州	食品生产许可证		SRM 已收集审核归档		
资质证件	型式检验报告				
	出厂核	<b>企验报告</b>	WMS	已收集审核归档	
Alexandra N. D.	存储要求	常温	运输要求	常温运输	
储运方式	保质期	1年	允收期	进货日期距离生产 日期 1/2 期限	
		3称	联系人	联系电话	
供应商信息	湖南津山口福	<b>a</b> 食品有限公司	刘女士	18802018633	
	长沙贺福记	长沙贺福记食品有限公司		15111184085	

## 附件: 供应商联系方式

产品名称	供应商名称	联系人	联系方式	地区
肥西老母	肥西老母鸡农牧科技有限公司	王先生	13965052863	安徽
鸡	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	王先生	13965052863	安徽
老母鸡	肥西老母鸡农牧科技有限公司	王先生	13965052863	安徽
<b>心</b>	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	王先生	13965052863	安徽
鲜鸡蛋	利辛老乡鸡养殖有限公司	曹先生	13515663366	安徽
野⁄写虫	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	曹先生	13515663366	安徽
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
	方正县宝兴新龙米业有限公司	王先生	13654614666	黑龙江
	绥化市嘉禾米业有限公司	牛女士	13504559215	黑龙江
	沈阳信昌粮食贸易有限公司	赵女士	13141460444	辽宁
大米	五常市四海米业有限公司	束先生	13394617777	黑龙江
	黑龙江祖谷米业有限公司	李先生	13936341035	黑龙江
	黑龙江秋然米业有限公司	隋先生	18646561666	黑龙江
	江苏省农垦米业集团淮海有限公司	郭先生	13757124966	江苏
	绥化市嘉香米业有限责任公司	王先生	13029861668	黑龙江
I → >I.	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
大豆油	中粮粮油工业 (巢湖) 有限公司	钟先生	18684851001	安徽
-tt-\u2\v1.	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
菜籽油	成都市新兴粮油有限公司	邓先生	18781687576	四川
Jeri	中粮面业 (海宁) 有限公司	李女士	13961079587	浙江
面粉	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
サウエル	合肥燕庄食用油有限责任公司	刘先生	13013089117	安徽
芝麻香油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
ボミツ	浙江银河食品有限公司	戚先生	13777403311	浙江
毛豆米	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江

	绍兴绿容食品有限公司	冯先生	13605758188	浙江
	慈溪市三星农业开发有限公司	毛女士	13906747444	浙江
	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
蚕豆酱	安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司	余先生	13855666778	安徽
	江西五丰食品有限公司	刘先生	13766304117	江西
面条	安徽王仁和米线食品有限公司	王先生	13966668486	安徽
意大利面	河南厨香传奇食品有限公司	胡先生	19937892996	河南
条	上海贺寿食品有限公司	张女士	13482473762	上海
	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
	绍兴绿容食品有限公司	冯先生	13605758188	浙江
菜苔	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
	江苏海大食品有限公司	钱先生	13905791563	江苏
	浙江银河食品有限公司	戚先生	13777403311	浙江
	安徽夏星食品有限公司	夏先生	15856416666	安徽
茄条	必斐艾食品有限公司	王女士	18555890055	安徽
	陕西菜字头食品科技有限公司	熊先生	13902204155	陕西
	砚山晨鑫种植农民专业合作社	陈先生	13577610750	云南
干红椒	云南疆立食品有限公司	张先生	13988425955	云南
	安徽省鑫百味农业科技发展有限公司	曹先生	17709676572	安徽
ナムロ	东宁山友食用菌科技研发有限公司	关先生	15945747778	黑龙江
干木耳	天和农业集团浙江味了得食品有限公司	胡先生	18811082396	浙江
	东宁山友食用菌科技研发有限公司	关先生	15945747778	黑龙江
干玉耳	吉林省花园食用菌业有限公司	刘先生	13844286132	吉林
	天和农业集团浙江味了得食品有限公司	胡先生	18811082396	浙江
干香菇	湖北裕国菇业股份有限公司	方女士	18607223609	湖北
<b>梅工</b>	慈溪市周巷镇东升梅干菜厂	于先生	13958355577	浙江
梅干菜	合肥市联泉食品有限公司	徐先生	15256280788	安徽

	T		I	ı
	余姚市超洁蔬菜加工厂	徐先生	13567930420	浙江
南瓜丁	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
小黄米	安徽豆宝食品有限公司	王女士	15956928022	安徽
小貝本 	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
混合杂粮	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
糯米	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
(	南陵县永兴米业有限公司	朱先生	13956150998	安徽
黄豆	黑龙江省和粮农业有限公司	刘先生	15045843333	黑龙江
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	邯郸市阔邦果蔬有限公司	李先生	18732090468	河北
西红柿	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
四红柳	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	润苗 (福建) 贸易有限公司	陈先生	17704671111	福建
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	安徽华欣蔬菜种植专业合作社	王先生	18154099789	安徽
	安徽省源海农产品商贸有限公司	张先生	15155139806	安徽
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
바田 사사 취리	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
螺丝椒	兰陵县元良家庭农场	徐先生	13955146276	山东
	润苗 (福建) 贸易有限公司	陈先生	17704671111	福建
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司	耿先生	17600228222	湖北
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	安徽凯绿农副产品有限公司	张先生	13637054169	安徽
#:#: <del>#</del>	安徽省源海农产品商贸有限公司	张先生	15155139806	安徽
娃娃菜	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	庐江县惠达蔬菜种植专业合作社	郑先生	13505612706	安徽

	安徽菜多多农产品有限公司	王先生	18855112267	安徽
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
大白菜	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司	耿先生	17600228222	湖北
回点类	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
圆包菜	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	砚山晨鑫种植农民专业合作社	陈先生	13577610750	云南
生姜	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	合肥书韵农产品销售有限公司	贺先生	15805697014	安徽
	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社	杨先生	18019944678	江苏
-tt <del>7</del>	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
蒜子	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	合肥疏秋农副产品有限公司	孔先生	13855149658	安徽
香葱	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽

	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
~ .1. ++·	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
毛白菜	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
鲜红椒	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
かくず、せ	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
鲜香菇	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
青菜	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海

	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
蜜薯	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
贝贝南瓜	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
新鲜玉米	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南通瑞隆农产品开发有限公司	蒋先生	13061710105	江苏
土豆 (净	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
菜)	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南通瑞隆农产品开发有限公司	蒋先生	13061710105	江苏
青椒丁 (净菜)	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
(11.214)	蜀海 (湖北) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海 (上海) 供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	福建省博岳商贸有限公司	杜先生	18805938800	福建
菌菇包	广运农业生物科技 (江苏) 有限公司	林先生	17721441926	江苏
	云南鸿贵食品有限公司	邓女士	13988982247	云南
西兰花	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
菠萝块	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
二名九芸	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
三色杂菜	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
小叶酸菜	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
/1171段末	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
小米辣	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
1 . \ L 1 \ \ L	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
鸡肫	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽

	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品(宿迁)有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
चर्च छा	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
鸡爪	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品(宿迁)有限公司	郭先生	18652709219	江苏

	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
+	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
翅根	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
鸡边腿	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369	湖北

	正大食品(宿迁)有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	百佑佳食品贸易 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司	孙女士	15000448022	上海
	上海源耀进出口有限公司	宋先生	17721300496	上海
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
ज्ञात स्ट	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
鸡肉	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品(湖北)有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	河北裕邦食品有限公司	李女士	13463992666	河北
•	湖北裕邦食品有限公司	李女士	13463992666	湖北
鸡油	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	上海华英厨选供应链有限公司	代女士	18337629199	上海
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
琵琶腿	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁

		ı		
	大成食品 (河北) 有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品 (湖北) 有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
鸡肝	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
鸡心	正大食品 (宿迁) 有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	玖兴农牧 (涞源) 有限公司	任先生	18719703119	河北
	百佑佳食品贸易 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636	上海
翅中	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司	孙女士	15000448022	上海
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
带皮去骨 鸡腿肉	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
× 3/4/21 3	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
鸭爪/鸭	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司	姬先生	17685897373	山东
掌	上海华英厨选供应链有限公司	代女士	18337629199	上海
鸡腿鸡排	山东凤祥食品发展有限公司	黄先生	18049889540	上海
卤鸡爪	山东邹平亚太中慧食品有限公司	张先生	13256663231	山东

	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	
	   江山温氏畜牧有限公司	刘先生	18056786444	 浙江
	   衢州温氏畜牧有限公司	刘先生	18056786444	 浙江
小母鸡		刘先生	18056786444	安徽
	   合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥市道保家禽养殖专业合作社	東先生	13856014468	安徽
	亳州温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
小公鸡	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
草公鸡	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	亳州温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
岭南黄鸡	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
<b>₩</b>	福建光阳蛋业股份有限公司	陈先生	13599386197	福建
咸鸭蛋	开平市旭日蛋品有限公司	梁女士	17363239607	广东
加起了	沈师傅食品有限公司	孙先生	13908038869	四川
鸡蛋干	四川众润食品有限公司	陈先生	13438843800	四川
凤凰蛋	永城市郑氏养殖专业合作社	刘先生	13865957204	河南
>	百佑佳食品贸易 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
带皮五花	金百顺食品贸易 (上海) 有限公司	孙女士	15000448022	上海
肉	上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155	上海
	上海禧宁供应链有限公司	宋先生	13616450055	上海
	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
去皮后座	百佑佳食品贸易 (上海) 有限公司	杨先生	18621909636	上海
肉	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京

			15000448022	上海
-	上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155	上海
4	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
Ý	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
去皮夹座  -	山东千喜鹤食品有限公司	王先生	18624095713	山东
=	北京二商大红门五肉联食品有限公司	孙先生	13623957166	北京
ì	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
猪油	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
I	山东龙大美食股份有限公司	李先生	13355453567	山东
-	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
牛肉	江苏恒古国际贸易有限公司	王先生	18756026566	江苏
3	江苏紫荆华美实业有限公司	董先生	18652959225	江苏
2	安徽宜康高新农业科技有限公司	陈先生	18297891919	安徽
巴沙鱼	欢泰贡 (广东) 食品有限公司	卢先生	15914480796	广东
ř	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
	湖北莱克食品科技有限公司	付先生	13997587788	湖北
白鲢鱼头	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
	湛江港洋水产有限公司	冼先生	18807598777	广东
虾仁	湛江国联水产开发有限公司	彭先生	15155929835	广东
	湖北莱克食品科技有限公司	付先生	13997587788	湖北
草鱼块	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
	益阳世林食品有限公司	吴女士	18390850244	湖南
鱼块	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
河虾 👔	益阳世林食品有限公司	吴女士	18390850244	湖南
棒棒虾	荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司	燕先生	18689530525	山东
海带丝	荣成爱伦湾食品有限公司	董女士	13021651558	山东

	山东海之宝海洋科技有限公司	吴先生	15684579981	山东
春卷	安徽大狼食品有限公司	许先生	19956056789	安徽
豆浆粉	安徽鑫汇酒店用品有限公司 (北大荒)	孟先生	15855112839	安徽
11 d 4 kg	长沙贺福记食品有限公司	朱女士	15111184085	湖南
剁椒	湖南津山口福食品有限公司	刘女士	18802018633	湖南
绿豆芽	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
知禾豆麻	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
锅香豆腐	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
イ 引 か	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
千张丝	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
チムニ	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
香大元	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
壬二	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
香干	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
方干	武汉中百豆制品有限公司	樊女士	15871812984	湖北
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
<b>公</b> 工.	福建领峰食品有限公司	叶先生	18659686662	福建
笋干	漳州明成食品有限公司	林先生	18150715030	福建
笋丝	福建领峰食品有限公司	叶先生	18659686662	福建
尹丝	漳州明成食品有限公司	林先生	18150715030	福建
竹笋	泸州野植珍食品有限公司	牟女士	15729661111	四川
果味糖醋	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
酱	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
丰阳均	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
青椒酱	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
性沙中	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
蚝油	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司	邓先生	0750 670 5626	上海

黄豆酱	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
火锅底料	聚慧食品科技 (重庆) 有限公司	贺先生	13425126151	重庆
	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	重庆周君记火锅食品有限公司	廖先生	13508387825	重庆
鸡粉	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)	王女生	13305511345	安徽
	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)	李先生	18207182877	安徽
动物水丰	合肥百高商贸有限公司 (联合利华)	王女生	13305511345	安徽
鸡精	合肥丽虎食品有限公司 (大桥)	李先生	18207182877	安徽
醋	江苏恒顺醋业股份有限公司	魏先生	13775370166	江苏
白沙糖	南京甘汁园股份有限公司	万先生	18326688795	江苏
金标生抽	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
辣糊汤底	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
料	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
烧鸡料	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
金汤	广东美味源香料股份有限公司	黎先生	18324715116	广东
	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
44	合肥市肥西盐业有限公司	余先生	13856045328	安徽
盐	湖北蓝天盐化有限公司	查先生	15256215580	湖北
叶小牛	合肥市肥西盐业有限公司	余先生	13856045328	安徽
味精	河南莲花食贸有限公司	张先生	13839426563	河南
	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
味极鲜酱 油	烟台欣和企业食品有限公司	王女士	18660580126	山东
1四	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
547471	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
豉油汁	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川

	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
调味料	浙江今味生物技术有限公司	李女士	13588004081	浙江
海皇汁	烟台欣和企业食品有限公司	王女士	18660580126	山东
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
卤料	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
+1 邢工 小十	嘉吉粮油 (南通) 有限公司	朱先生	13611833143	江苏
起酥油	中粮东海粮油工业(张家港)有限公司	王先生	15722601000	江苏
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
卤油	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
蒸鱼豉油	李锦记 (中国) 销售有限公司上海分公司	邓先生	0750 670 5626	上海
香辣油	四川翠宏食品有限公司	吴女士	18281003688	四川
	必斐艾食品有限公司	王女士	18555890055	安徽
特制卤肉	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
.,	上海淘化食品有限公司	宋先生	13564882302	上海
<b>北</b> 港	聚慧食品科技 (重庆) 有限公司	贺先生	13425126151	重庆
蒜蓉	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
<b>  本下</b>	福建御味香冷冻食品有限公司	蔡先生	18050161181	福建
烤肠	北京二商肉类食品集团有限公司	王先生	18612304600	北京
留香霸王 腿	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建
牛腩	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
咕咾肉	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司	方先生	13817907726	安徽
46 丁	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司	方先生	13817907726	安徽
鸡丁	江苏淮安苏食肉品有限公司	陈先生	13770932306	江苏
4年単井/フナル	江苏淮安苏食肉品有限公司	陈先生	13770932306	江苏
糖醋仔排	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
香脆鸡腿	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建

	太阳谷食品 (滁州) 有限公司	刘先生	19813459998	安徽
鸡翅中尖	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建
小圆薯饼	合肥菲诺贸易有限公司 (麦肯)	石女士	18644045550	安徽
雪花鸡排	正大卜蜂食品 (安徽) 有限公司	方先生	13817907726	安徽
	合肥吴山挂面集团有限公司	陶先生	18356134414	安徽
手工挂面	金寨先徽农副产品开发有限公司	吕女士	18326209096	安徽
	陕西金沙河面业集团有限责任公司	张先生	17633196329	陕西
	南京中茂食品有限公司	徐先生	18628999171	江苏
香菇青菜 包子	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
2,	扬州冶春食品生产配送股份有限公司	陈女士	18061169896	浙江
	河南响当当食品有限公司	杨先生	17639194999	河南
鲜肉蒸饺	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
»H. Æ	日照天海食品有限公司	彭先生	13336333302	山东
油条	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
糯米烧麦	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
卡通鸡仔 包	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
从波芸	湖南巧佳宴食品有限公司	谭先生	15084793977	湖南
外婆菜	湖南湘典食品有限公司	孙女士	18774890420	湖南
酸豆角	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
水	农夫山泉 (淳安坪山) 有限公司	李先生	15556926662	浙江
	合肥太古可口可乐饮料有限公司	陶女士	15256276240	安徽
碳酸饮料	湖北太古可口可乐饮料有限公司	陶女士	15256276240	湖北
	中粮可口可乐饮料 (北京) 有限公司	陶女士	15256276240	北京
乳酸菌	合肥精耕贸易有限公司	徐先生	18949834884	安徽
饮品	德馨浓缩饮料 (上海) 有限公司	邱先生	13675186172	上海
八亩	大咖国际食品有限公司	时先生	18939588855	河南

	浙江博多食品科技有限责任公司	刘先生	18268187831	浙江
	大闽食品 (漳州) 有限公司	杨先生	15806015135	福建
	安徽青松食品有限公司	刘先生	18949893154	安徽
	青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司	张先生	13513366705	河南
面点	新乡富元食品有限公司	周先生	17703836901	河南
	快厨 (天津) 餐饮管理有限公司	徐先生	1530385310	河南
	佛山市顺德区屏荣食品发展有限公司	张先生	13673387253	广东
藕粉	扬州天禾食品有限公司	徐先生	13675601638	浙江
粉丝	南京一来一往电子商务有限公司	张先生	18914764480	江苏
热干面	武汉金香园食品有限公司	杨女士	15272323520	湖北
老面小笼	嵊州越鲜食品有限公司	张先生	13626885188	浙江
包	浙江包行食品有限公司	董先生	18005757227	浙江
豆浆,包子,饭团	上海清美绿色食品 (集团) 有限公司	董先生	18916160211	上海
啤酒	合肥市兴武商贸有限公司	陈先生	17775337758	安徽
劲酒	湖北劲牌保健酒业有限公司	王先生	18671400595	湖北
白酒	安徽古井云商电子商务有限公司	杨女士	18788881224	安徽
香辛料	长沙彩云农副产品有限公司	卢先生	15111298298	湖南
藤椒油	四川饭扫光食品集团股份有限公司	朱先生	15228991018	四川
豆瓣酱	四川省郫县豆瓣股份有限公司	林先生	18010513671	四川